RecetasGratis.net

PRESENTA:

Cocina divertida para niños



Cocina divertida para niños

Acerca de *Cocina divertida para niños*

La cocina puede tener muchos adjetivos, gourmet, fácil, económica, deliciosa, ligera…, podríamos seguir y no terminar, pero cuando este adjetivo es “divertida” lo primero que se nos viene a la mente es un niño sonriendo.

Cocina divertida para niños es una propuesta de 20 recetas fáciles con las que podrás sorprender a los más pequeños de casa; excusas para hacerlos comer esos alimentos que no les hacen mucha gracia o simplemente consentirlos porque se lo merecen.

Descubre el paso a paso de recetas creativas y originales que harán que la hora de comer sea especial y esperada…, dale un giro divertido a los desayunos, las meriendas, las comidas, las cenas y por supuesto a los postres.

Sándwich en forma de helado, espaguetis de colores o hamburguesas de verduras son algunos de los platos que encontrarás en este recetario, todas ellas con fotos del paso a paso y con indicaciones específicas para que quedes como todo un chef delante de tus hijos.

Índice

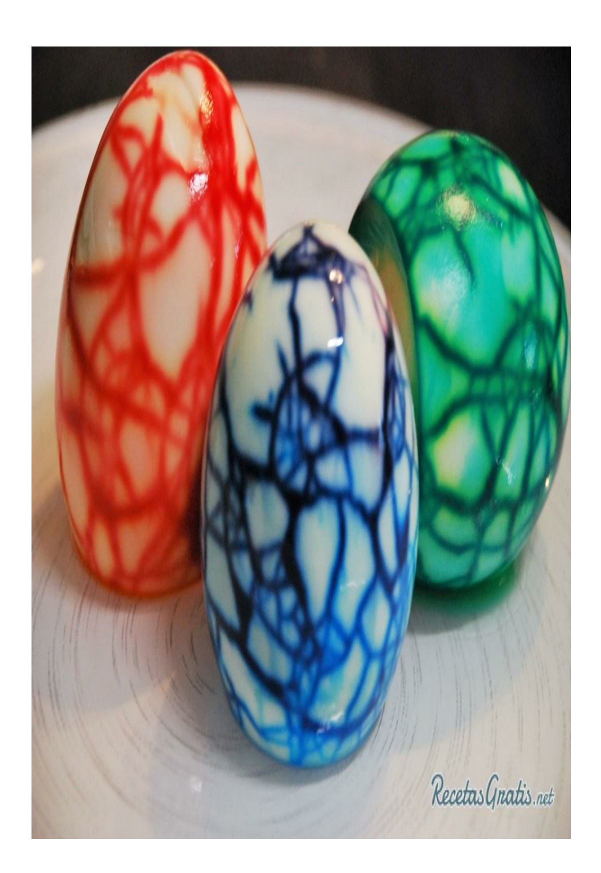
Entrantes

Principales

Postres

Meriendas

Huevos de dinosaurio


RecetasGratis.net

Para **cocinar para niños** hay que usar la creatividad y a veces disfrazar los alimentos es una buena estrategia para hacer que coman todo lo que necesitan. En esta ocasión aprenderás cómo hacer unos **divertidos huevos cocidos**, decorados como si fueran **huevos de dinosaurio o huevos de dragón**, ¡que seguro hará que tus hijos se peleen por comer!

Ingredientes

- **3** Huevos
- Colorante alimenticio rojo
- Colorante alimenticio amarillo
- Colorante alimenticio azul
- **3** Bolsas plásticas

Pasos

Paso 1


RecetasGratis.net

El primer paso es **hervir los huevos**. Para ello coloca los huevos en una cazuela con agua fría y lleva a fuego medio hasta que hierva.

Paso 2


RecetasGratis.net

Para que los huevos duros queden firmes y bien hechos, una vez llegue a ebullición el agua, **apaga la llama y tapa la olla**. Deja reposar hasta que el agua tome temperatura ambiente.

Paso 3


RecetasGratis.net

Cuando el agua ya haya enfriado a temperatura ambiente, pasa los huevos por agua fría. Ahora, con ayuda de un cuchillo o un tenedor, **da suaves golpes a la cáscara** haciendo que esta se agriete por todas partes. Fíjate en la fotografía.

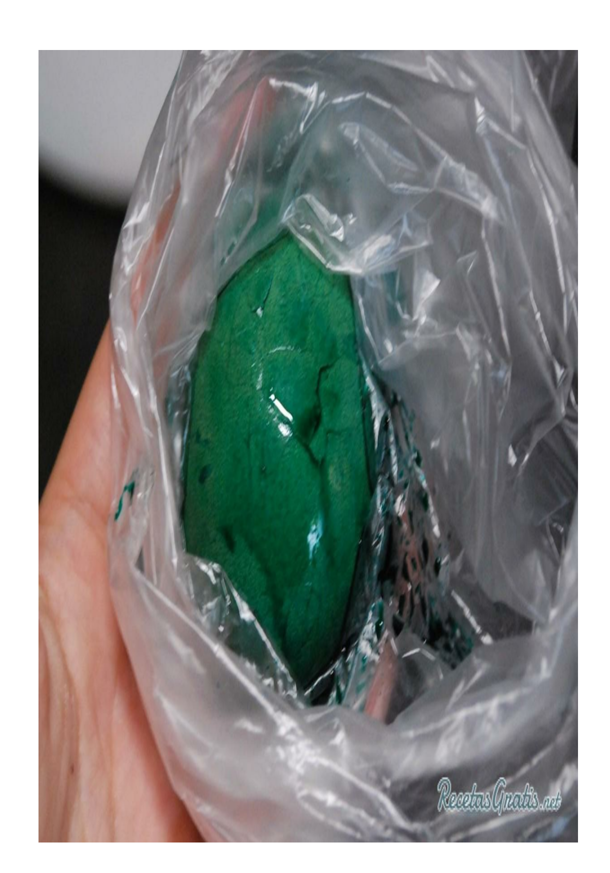
Paso 4


RecetasGratis.net

Acontinuación, coloca cada huevo agrietado dentro de las bolsas plásticas. **Añade la mezcla de color que desees para los huevos** de dinosaurio en cada una de las bolsas y reserva. Yo he utilizado las siguientes:

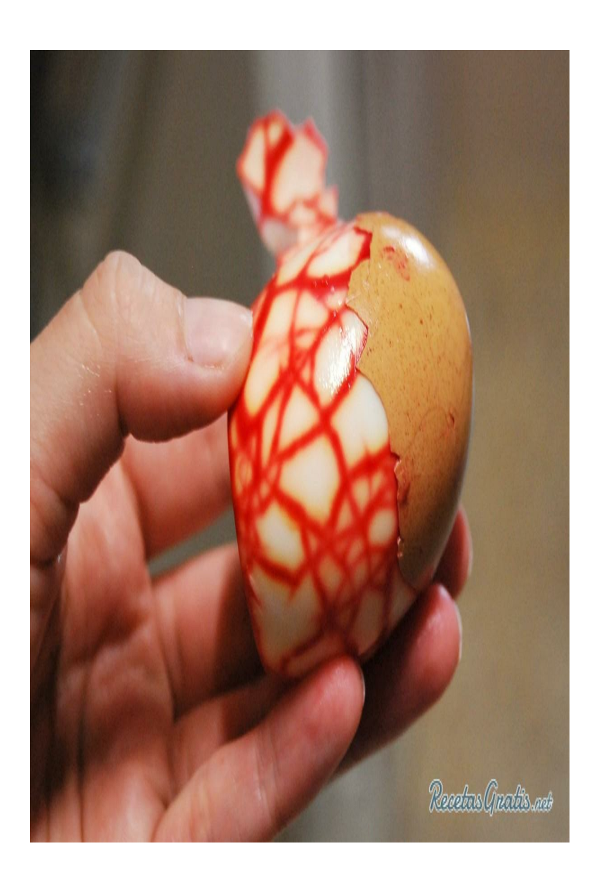
- Verde: 10 gotas de colorante azul y 10 gotas de amarillo
- Rojo: 20 gotas de colorante rojo
- Azul: 20 gotas de colorante azul

Paso 5


RecetasGratis.net

Pasados unos 15 minutos, comprobarás que el huevo está completamente pintado. Enjuaga bien con agua y **deja que escurra sobre una rejilla o un colador** unos minutos hasta que esté seco.

Paso 6


RecetasGratis.net

Cuando ya esté seco podrás **pelar la cáscara de los huevos de dinosaurio**. Verás que las grietas han pintado figuras dentro del huevo cocido. Procura que estén bien secos, de lo contrario terminarás con las manos pintadas.

Paso 7


RecetasGratis.net

Decora los **huevos cocidos para niños de dinosaurio** con las cáscaras y acompaña con una salsa rosa o prepara una ensalada. Y si te ha sobrado colorante también puedes hacer unos espaguetis de colores.

Ensalada de frutas


RecetasGratis.net

Para asegurar el **correcto desarrollo de los niños** es imprescindible ofrecerles una buena alimentación, basada en el equilibrio de frutas, verduras, carne, pescado, legumbres, arroz, etc. Sin embargo, no siempre resulta tarea fácil conseguir que ingieran ciertos productos, y uno de los alimentos que más cuesta que coman los niños es la fruta.

En RecetasGratis.net queremos ayudarte con este tema y, por ello, te proponemos elaborar una divertida **ensalada de frutas para niños**. ¡Deja volar tu imaginación y sorprende a tus hijos!

Ingredientes

- **2** Plátanos grandes
- **2** Mandarinas
- **3** Kiwis
- ½ **Taza** de Arándanos

Pasos

Paso 1


RecetasGratis.net

Esta **ensalada de frutas** está especialmente diseñada para los niños, para que se diviertan comiendo y se alimenten correctamente. Antes de ponerte manos a la obra, lo primero que debes hacer es alistar todos los ingredientes.

Paso 2


RecetasGratis.net

Pela y corta los kiwis en forma de tiras. Ten presente realizaremos dos palmeras con las frutas, y los kiwis representarán las hojas, por lo que deberás intentar que tengan una forma lo más parecida posible.

Paso 3


RecetasGratis.net

Corta los plátanos por la mitad, colócalos sobre un plato y haz varios cortes sobre ellos como se observa en la foto. De esta forma, además de representar el tronco de la palmera, facilitaremos a los niños el consumo de la fruta dándosela troceada.

Paso 4


RecetasGratis.net

Coloca **los kiwis sobre los plátanos** formando las hojas de las palmeras.

Paso 5


RecetasGratis.net

Pela las mandarinas y coloca los gajos sobre el plato, debajo de los plátanos.

Paso 6


RecetasGratis.net

Decora la **ensalada de frutas** con los arándanos y sírvela. Como ves, se trata de una opción muy divertida, ideal para conseguir que los niños ingieran este tipo de alimentos y puedan aprovecharse de todas sus propiedades.

Salchichas con hojaldre


RecetasGratis.net

En esta receta vamos a realizar un **aperitivo ideal para niños**, para el cual vamos a utilizar dos ingredientes: salchichas y tapas para empanada. Vamos a ver el paso a paso que en RecetasGratis.net te enseñamos para realizar esta receta fácil, sencilla y práctica, perfecta también para cuando se tienen visitas inesperadas. ¡No lo pienses más y aprende a preparar estas **salchichas con hojaldre**!

Ingredientes

- **12** Salchichas
- **12** Tapas de empanadas
- **40 Gramos** de Salsa de tomate
- **1** Huevo
- **12 Lonchas** Queso mozzarella

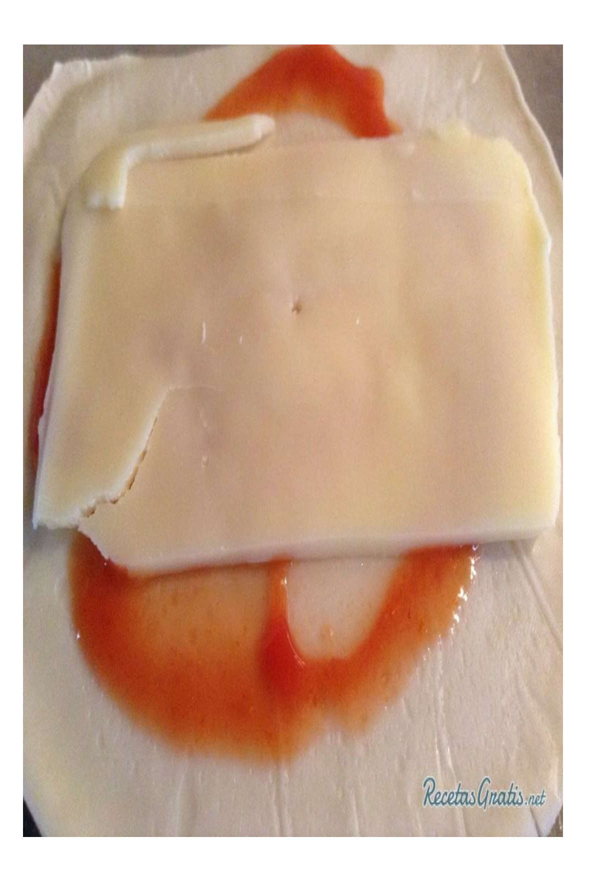
Pasos

Paso 1


TAPAS
RecetasGratis.net

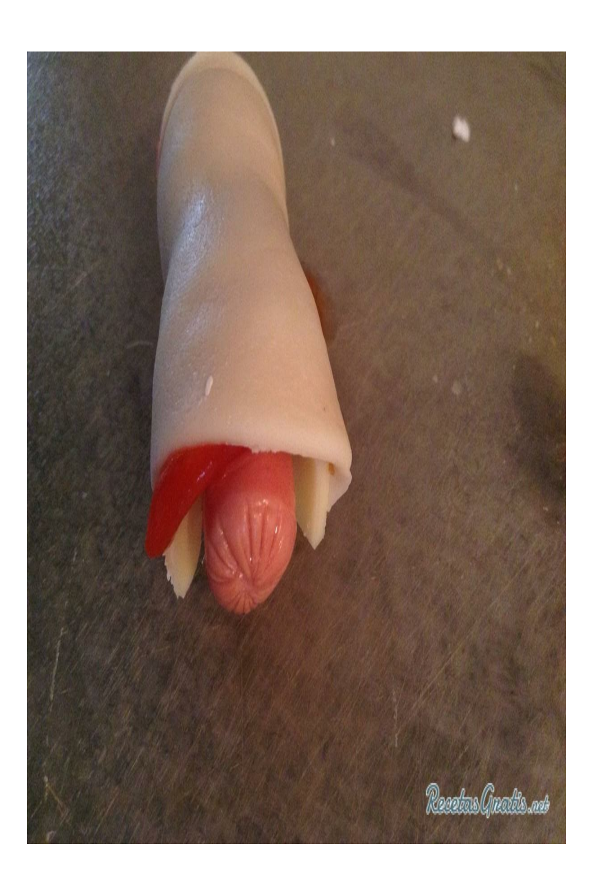
El primer paso para realizar esta receta de **salchichas con queso** es prealistar los ingredientes.

Paso 2


RecetasGratis.net

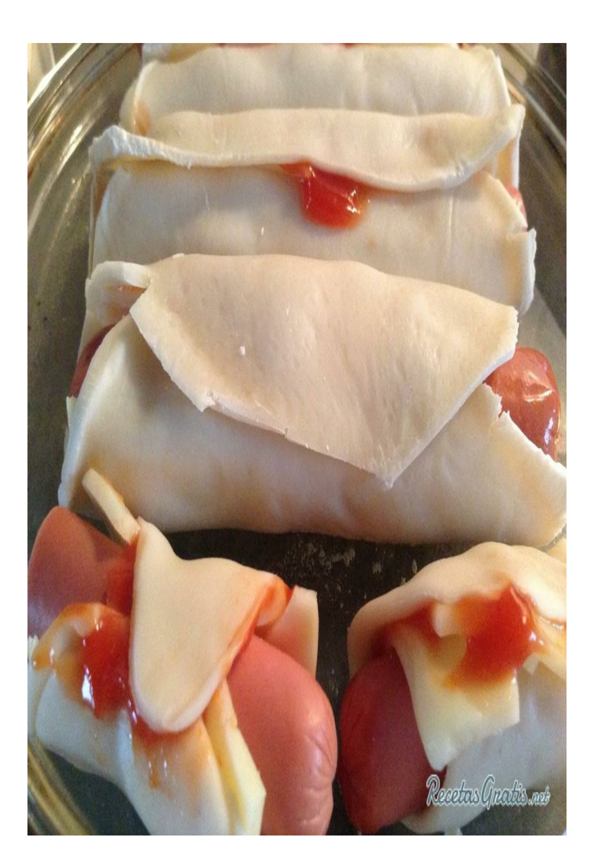
En una tabla, adiciona una de las tapas de empanada, agrégale una cucharadita de salsa de tomate y encima una tajada de queso mozzarella como se observa en la fotografía. Recuerda que, si lo prefieres, puedes realizar tú mismo **la masa de hojaldre**.

Paso 3


RecetasGratis.net

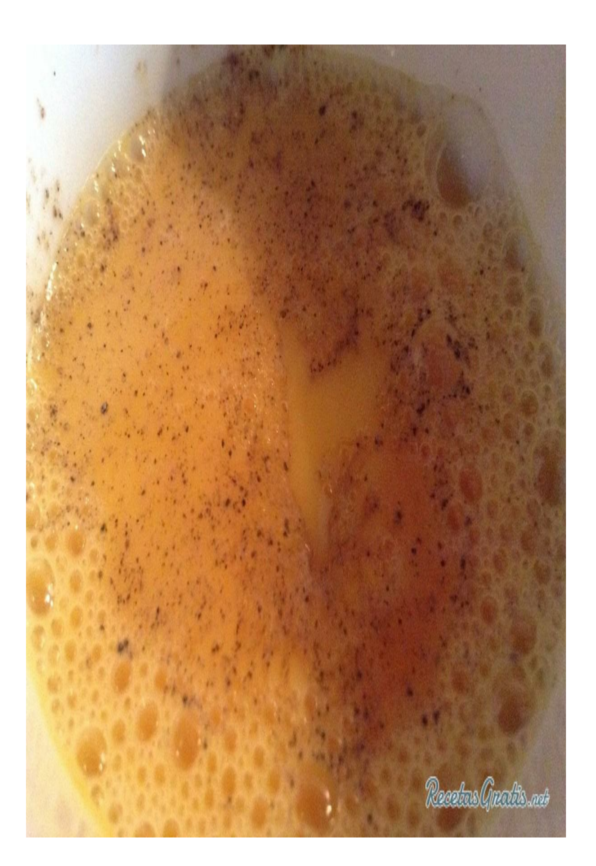
Agrega **en el centro una salchicha** y, con mucho cuidado, enróllala de manera que la masa cubra todos los ingredientes sin que se salgan.

Paso 4


RecetasGratis.net

Puedes realizar este **aperitivo de dos tamaños**, unos más pequeños cortando las salchichas por la mitad y otros más grandes dejándolas enteras.

Paso 5


RecetasGratis.net

Bate un huevo con un poco de sal y pimienta como si fueras a realizar una tortilla. Con esta mezcla pintaremos cada una de las salchichas envueltas en hojaldre para dar brillo a la preparación.

Paso 6


RecetasGratis.net

Pincela con el huevo batido cada una de las salchichas con queso y lleva este exquisito aperitivo **al horno a 180ºC** durante 20 minutos aproximadamente, o hasta que observes que la masa está lista.

Paso 7


RecetasGratis.net

Sirve las **salchichas con hojaldre y queso** calientes agregando cualquier salsa que sea de tu elección para acompañar, como por ejemplo la salsa barbacoa. Es ideal para los niños, ¡pues esta combinación les encanta!

Lentejas divertidas


RecetasGratis.net

Para nadie es un mito que para la alimentación de los niños debemos ser muy **creativos y sutiles** para poder introducir en su dieta alimentos nutritivos pero que para ellos no son tan apetecibles. Pues con esta receta de **lentejas para niños** te brindamos una opción rica y fácil para que los niños disfruten como nunca de este plato.

Ingredientes

- **1 Taza** de Arroz integral
- **1 Taza** de Lentejas
- **1** Huevo
- **1 Pizca** de Sal
- **1 Cucharadita** de Pimienta
- **2 Cucharaditas** de Pasta de tomate
- **1** Cebolla
- **1** Tomate
- **1** Pimiento rojo

Pasos

Paso 1


FRUCO
Pasta de Tomate
RecetasGratis.net

Lo primero que debes hacer es **alistar todos los ingredientes**, recuerda que las lentejas debes lavarlas muy bien y dejarlas en agua la noche anterior.

Paso 2


RecetasGratis.net

Cocina el huevo en agua fría y cuando el agua comience a hervir cuenta 10 minutos, pasado este tiempo retira el huevo, pela y resérvalo.

Paso 3


RecetasGratis.net

Cocina el arroz **a fuego bajo con el doble de agua**, sal y pimienta al gusto. Tápalo y cuando esté completamente cocinado apágalo.

Paso 4


RecetasGratis.net

Pica las verduras en cuadros muy finos, retirando las semillas de los tomates. Luego, en una olla a fuego alto y con aceite de oliva **saltea las verduras** durante 6 minutos.

Paso 5


RecetasGratis.net

Agrega las lentejas y la pasta de tomate, mezcla muy bien.

Paso 6


RecetasGratis.net

Agrega dos tazas de agua, sal, pimienta y **un poco de mostaza**, este último ingrediente le dará un sabor delicioso. Cocina las lentejas a fuego medio y tapadas durante 30 minutos.

Paso 7


RecetasGratis.net

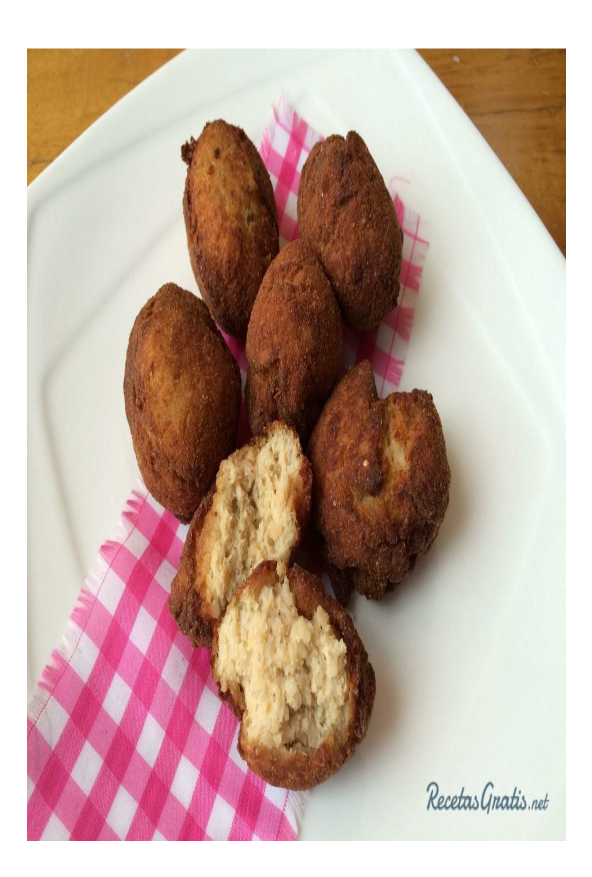
Finalmente, para **montar el plato de lentejas para niños**, primero coloca en un plato amplio un poco de arroz dándole una forma ovalada, y alrededor coloca una buena porción de lentejas. Guíate por la foto.

Paso 8


RecetasGratis.net

Luego corta el huevo en rodajas finas y **forma las orejas y los ojos** con ellas. Los últimos detalles los puedes dar con algunas hojas, la lengua es un trozo de zanahoria y la nariz una uva pequeña. Pon toda tu creatividad en práctica para sorprender a tus hijos con una receta hermosa, divertida y saludable.

Bolitas de arroz y atún


RecetasGratis.net

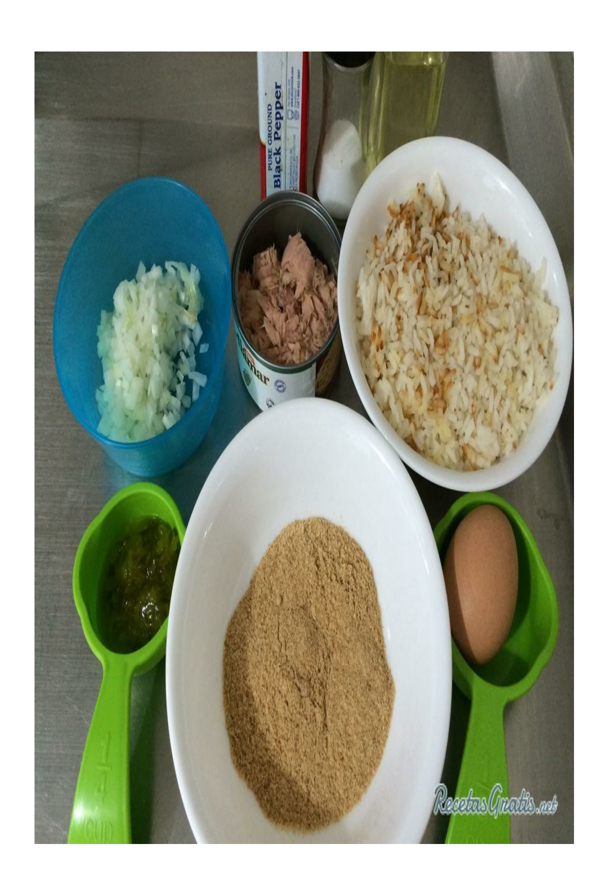
En esta receta de RecetasGratis.net aprenderás a realizar unas **bolitas de arroz y atún**, ideales para la cena de los niños que no les gusta el pescado. Estas bolitas son crocantes por fuera y muy suaves por dentro, y se pueden acompañar con una salsa agridulce si lo deseas. ¡Sigue leyendo y descubre los pasos!

Ingredientes

- **200 Gramos** de Arroz blanco cocinado
- **1 Lata** de Atún
- **1** Huevo
- **1 Cuchara sopera** de Pepinillos
- **2 Cucharas soperas** de Cebolla blanca
- **200 Gramos** de Miga de pan
- **500 Mililitros** de Aceite de girasol
- **1 Pizca** de Sal
- **1 Pizca** de Pimienta

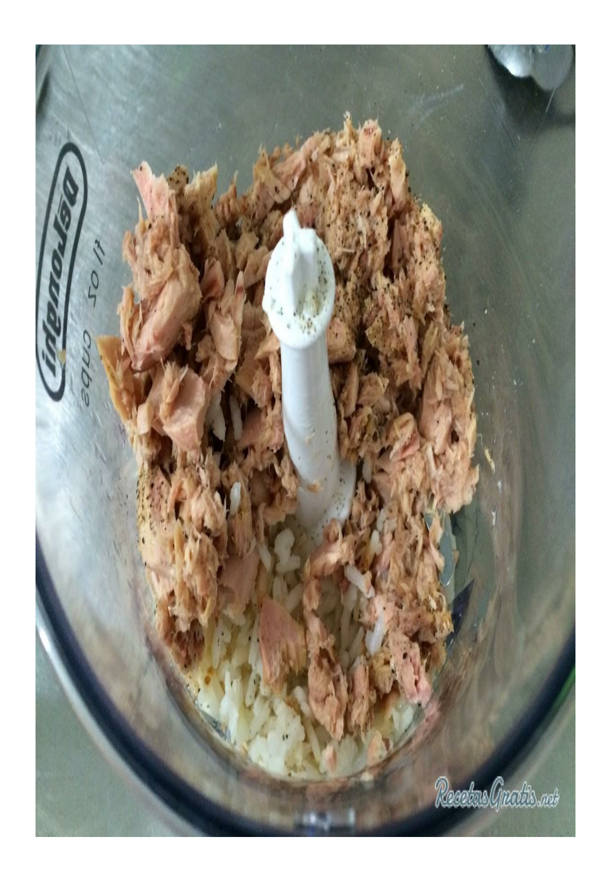
Pasos

Paso 1


PURE GROUND
Black Pepper
RecetasGratis.net

Antes de realizar esta **receta para niños**, el primer paso es alistar todos los ingredientes.

Paso 2


RecetasGratis.net

En un procesador, añade **el arroz y la lata de atún** y procesae hasta obtener una masa.

Paso 3


RecetasGratis.net

Agrega **la cebolla sofrita** cortada finamente, los pepinillos, el huevo, sal y pimienta, mezcla todo muy bien hasta obtener una consistencia homogénea.

Paso 4


RecetasGratis.net

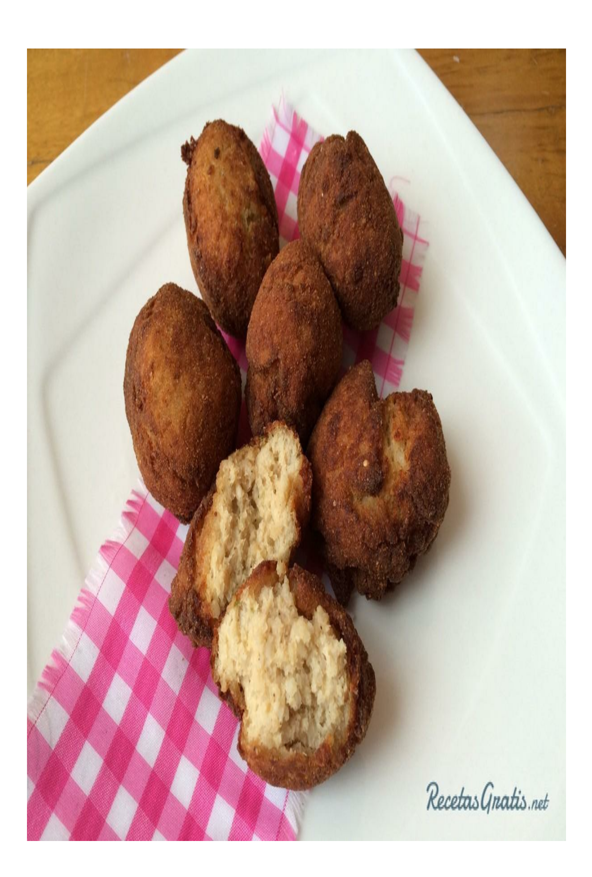
Para seguir con la realización de las croquetas para niños, **arma bolitas pequeñas** y pásalas por la miga de pan hasta que estén completamente cubiertas.

Paso 5


RecetasGratis.net

Fríe las bolitas de arroz y atún a temperatura media durante 5 minutos. Cuando estén listas escúrrelas y pásalas por papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Paso 6


RecetasGratis.net

Finalmente, sirve las **bolitas de arroz y atún** y disfruta, son ideales para servir como aperitivo o en fiestas infantiles. Puedes acompañarlas con salsa barbacoa y patatas asadas.

Espaguetis de colores


RecetasGratis.net

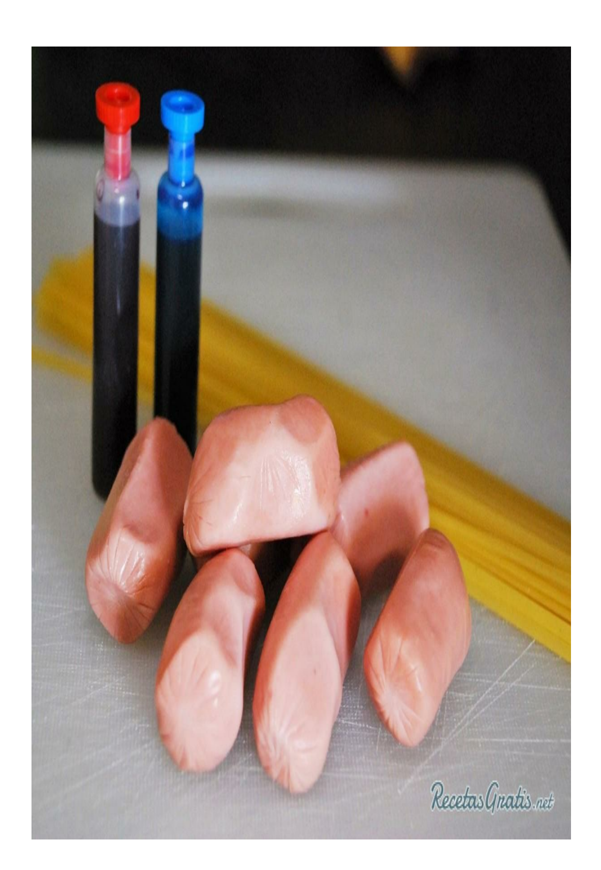
Si ya los has visto y aún no sabes **cómo pintar espaguetis**, no te preocupes, aquí te enseñamos paso a paso cómo preparar espaguetis de colores, una **receta fácil y divertida** pensada para consentir a los más pequeños de casa. Con esta receta para niños le darás un toque alegre a la hora de la comida, así que no lo dudes y ponte manos a la obra.

Ingredientes

- **150 Gramos** de Espaguetis
- **12** Salchichas pequeñas
- **1 Chorro** de Aceite
- **1 Cuchara sopera** de Mantequilla
- **25 Gotas** de Colorante azul
- **15 Gotas** de Colorante rojo

Pasos

Paso 1


RecetasGratis.net

El primer paso para preparar los divertidos espaguetis de colores es alistar los ingredientes. Ten en cuenta que el colorante alimenticio normalmente **lo encuentras en la parte de repostería** del supermercado o tiendas especializadas. El colorante sólo aportará color en ningún momento modifica el sabor de las comidas así que no te preocupes por ello.

Paso 2


RecetasGratis.net

Teniendo esto en cuenta, procedemos a **hacer la pasta para los niños** de forma tradicional. Para ello pon a hervir agua con un poco de sal y cuando rompa a hervir cocina los espaguetis por unos 7-8 minutos. Puedes añadir unas hojas de albahaca al agua, le darán un sabor estupendo a los espaguetis.

Paso 3


RecetasGratis.net

Cuando esté al dente la pasta, añade un poco de aceite en la olla y remueve, esto hará que los **espaguetis no se peguen**. Pasa por un colador y lava con un buen chorro de agua.

Paso 4


RecetasGratis.net

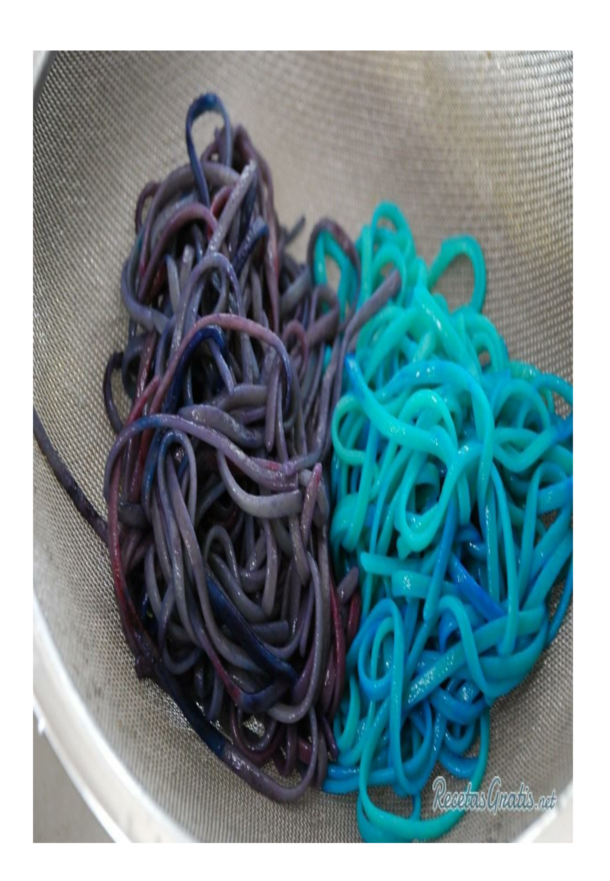
Si te preguntas ahora cómo pintar los espaguetis pues la respuesta la tienes a continuación. Primero divide la pasta en dos mitades y colócala en **bolsas de plástico**. Yo he divido en dos porque pintaré los espaguetis de dos colores, pero puedes dividirla en la cantidad de colores que desees para tus espaguetis.

Paso 5


RecetasGratis.net

Ahora, añade en cada bolsa un par de cucharadas de **agua y colorante** con la siguiente combinación: Para el color azul 20 gotas de colorante azul, para el violeta, 15 gotas de colorante rojo y 5 de azul.

Paso 6


RecetasGratis.net

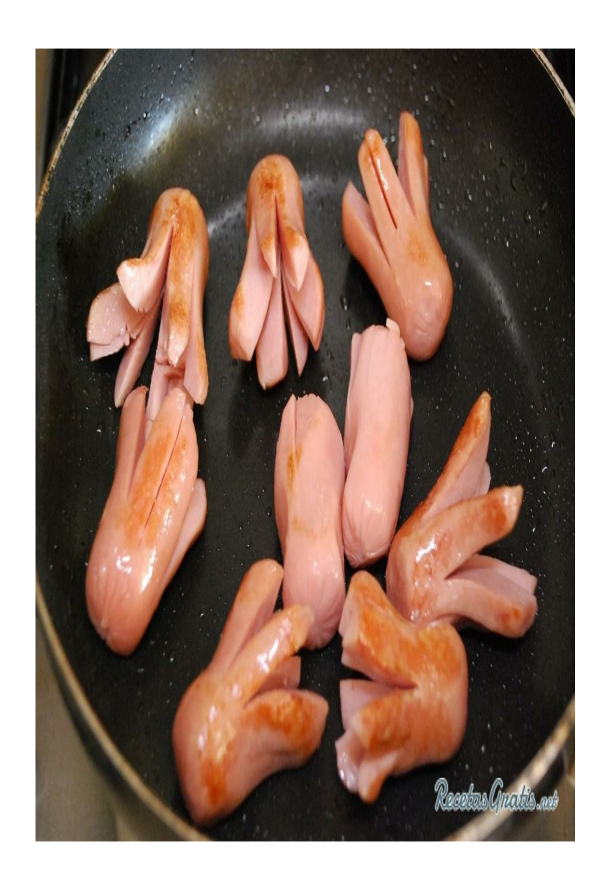
Cierra las bolsas y mezcla bien. Ve agitando la bolsa y verás como empieza a **repartirse el color poco a poco**. No te alarmes si ves que el color no queda uniforme, sigue removiendo y el color irá cambiando. Cuando ya tenga el color saca la pasta de las bolsas y pásala por el colador.

Paso 7


RecetasGratis.net

Con este mismo procedimiento puedes pintar cualquier tipo de pasta. Ahora úntala con un poco de mantequilla y ¡a disfrutar! Aunque para terminar esta receta yo la he completado con unas **salchichas en forma de pulpo**. Para hacerlas corta unas salchichas como muestra la fotografía.

Paso 8


RecetasGratis.net

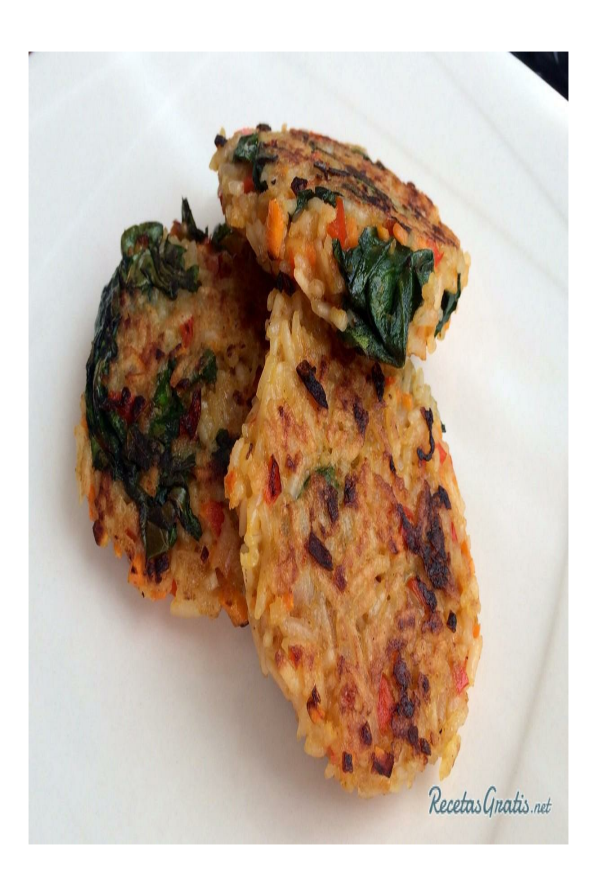
Luego lleva a una **sartén caliente** con un poco de aceite y cuando empiecen a hacerse verás como se abren los tentáculos que has cortado anteriormente. Si quieres saber cómo hacer las salchichas en detalle visita la receta de salchichas en forma de pulpo.

Paso 9


RecetasGratis.net

Sólo queda decorar el plato con mucha imaginación y servir los **espaguetis de colores** acompañado de un buen batido de mango para disfrutar con tus hijos de una comida divertida y saludable.

Hamburguesas de verduras


RecetasGratis.net

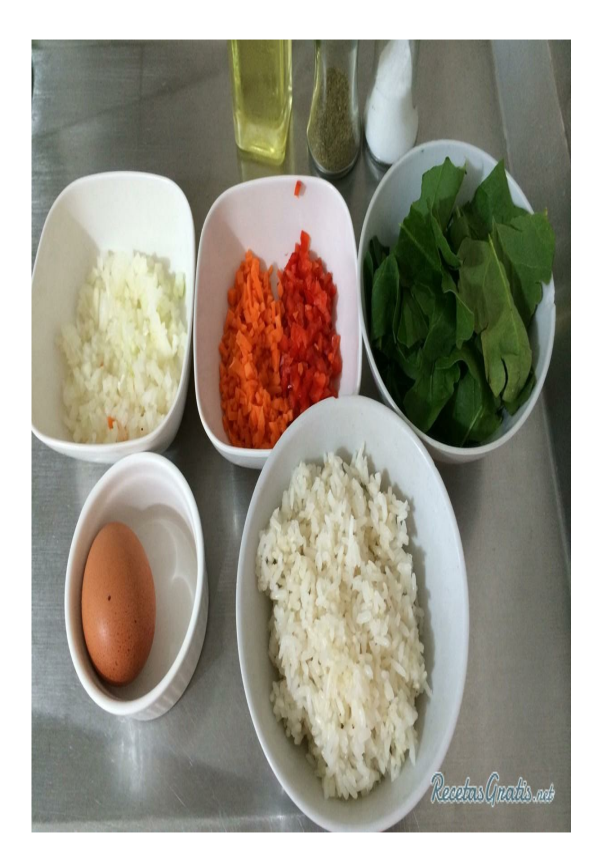
Amuchos padres les cuesta trabajo que sus hijos se alimenten con verduras, por ello, esta receta es perfecta **para los más pequeños**, ya que estos vegetales están cortados finamente. Estas hamburguesas de verduras son diferentes a las que conocemos generalmente, esta es una opción mucho más sana por las verduras y por el arroz que, además, aporta un sabor estupendo a la receta. Toma nota de los ingredientes y prepara con RecetasGratis.net estas deliciosas **hamburguesas de verduras para niños**.

Ingredientes

- **50 Gramos** de Zanahoria
- **50 Gramos** de Pimiento rojo
- **100 Gramos** de Espinaca
- **50 Gramos** de Cebolla blanca
- **1 Taza** de Arroz blanco cocinado
- **1** Huevo
- **50 Mililitros** de Aceite de girasol
- **1 Cuchara sopera** de Miga de pan
- **1 Pizca** de Sal
- **1 Pizca** de Pimienta

Pasos

Paso 1


RecetasGratis.net

Antes de realizar esta **receta para niños**, el primer paso es alistar todos los ingredientes.

Paso 2


RecetasGratis.net

En una sartén con aceite a temperatura media, cocina la zanahoria, la cebolla y el pimiento rojo cortados en cubos pequeños durante 8 minutos. Luego, agrega **las espinacas troceadas** y cocina 3 minutos más, salpimenta.

Paso 3


RecetasGratis.net

Continuando con las **hamburguesas de verduras**, en un bol mezcla el arroz cocinado con el huevo; salpimenta al gusto.

Paso 4


RecetasGratis.net

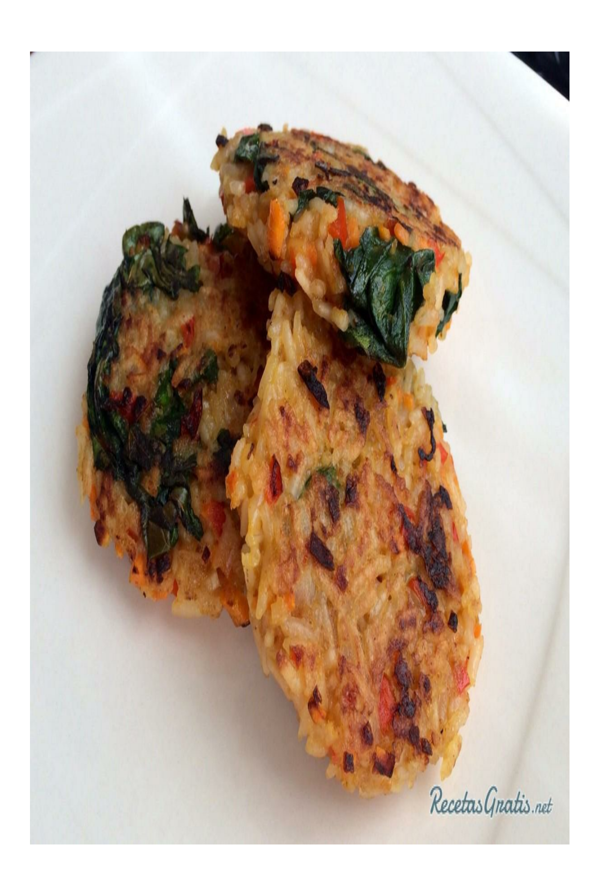
Añade las verduras cocinadas a la mezcla anterior con una cucharada de miga de pan, rectifica sabor con sal y pimienta.

Paso 5


RecetasGratis.net

Forma las **hamburguesas de verduras y arroz** con las manos y llévalas a la nevera durante 30 minutos para que estén más firmes. Transcurrido este tiempo, en una sartén cocina las hamburguesas durante 3 minutos por ambos lados, o hasta que estén doradas.

Paso 6


RecetasGratis.net

Sirve las **hamburguesas de verduras** y disfruta, esta receta es ideal **para los niños** acompañada de un filete de res asado. Y de postre, una divertida ensalada de frutas.

Huevos fritos en forma de flor


RecetasGratis.net

Esta receta de **huevos fritos en forma de flor** es una manera diferente y muy divertida de conseguir que los más pequeños se alimenten. Solo debes ser creativo y ofrecerles ideas llamativas pero nutritivas al mismo tiempo. Sigue leyendo y aprende con RecetasGratis.net a preparar estos divertidos **huevos en forma de flor**.

Ingredientes

- **2** Salchichas largas
- **2** Huevos
- **1 Chorro** de Aceite de oliva
- **1 Pizca** de Sal y pimienta

Pasos

Paso 1


GOURME
avanza
OLIVA
EXTRAVIRGEN
ANTIOXIDANTES
NATURALES
RecetasGratis.net

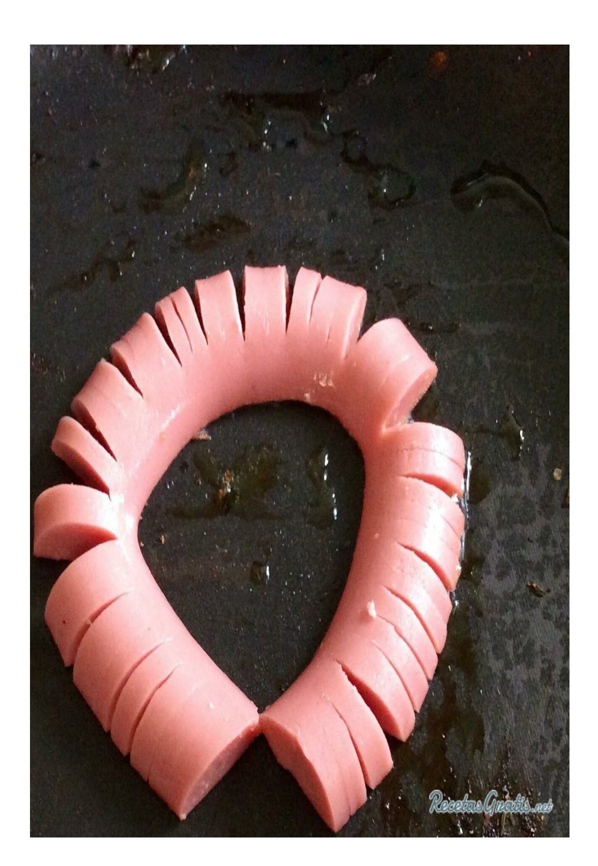
Lo primero que debes hacer es **alistar todos los ingredientes**, recuerda que también necesitas unas hojitas de laurel y unas ramitas de cebollín para la decoración.

Paso 2


RecetasGratis.net

Corta las salchichas por la mitad. Luego colócalas por la parte plana y corta pequeñas rayas en toda la salchicha, procura no pasarte hasta el borde.

Paso 3


RecetasGratis.net

En una sartén con un poco de aceite de oliva a fuego medio, **dora la salchicha** dándole forma redonda, esto lo hacemos para lograr pegarla un poco.

Paso 4


RecetasGratis.net

En el centro **agrega el huevo** y cocina tapado durante tres minutos, o hasta que esté bien cocinado. Agrega sal y pimienta al gusto, no importa que se salga la clara, después la recortaremos.

Paso 5


RecetasGratis.net

Corta la parte sobrante de clara y sirve tus huevos, decora colocando palitos y hojas para completar la flor, fíjate en la fotografía. Seguro que sorprenderás a los más pequeños con estos **huevos fritos en forma de flor** y se los comerán encantados.

Mini pizzas con pan de molde


RecetasGratis.net

Esta receta es perfecta para resolver una **comida o una cena rápida**, ¡deliciosa, original y lista en 15 minutos! Las mini pizzas se pueden hacer con la masa clásica de pizza pero en este caso te enseñaremos **cómo hacer mini pizzas con pan de molde** y con los ingredientes que tienes en la nevera. Sigue el paso a paso y disfruta con esta receta fácil.

Ingredientes

- **2 Rebanadas** de Pan de molde
- **1 Vaso pequeño** de Tomate frito (salsa)
- **50 Gramos** de Queso mozzarella
- **3** Filetes de anchoa
- **1 Cuchara sopera** de Jamón dulce en cuadritos
- **1 Cuchara sopera** de Bacon en cuadritos
- **1 Pizca** de Especias al gusto

Pasos

Paso 1


RecetasGratis.net

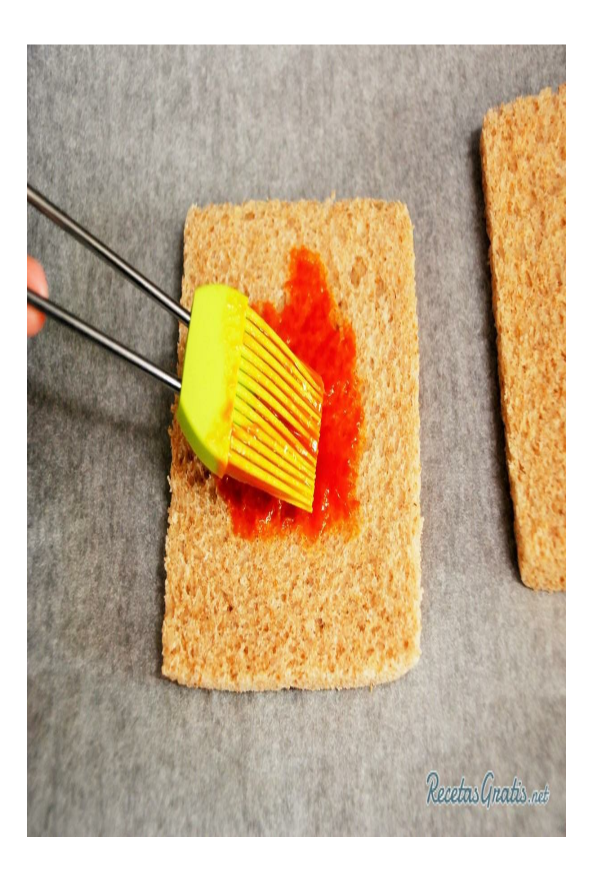
Para empezar a preparar las mini pizzas lo primero que tienes que hacer es **precalentar el horno a 180ºC** y forrar la bandeja del horno con papel especial. Así evitaremos dañar la bandeja y que las pizzas se peguen.

Paso 2


RecetasGratis.net

Coloca el pan de molde en la bandeja. Si quisieras hacer mini pizzas para más personas es importante que dejes una **separación de 5 centímetros** entre cada rebanada.

Paso 3


RecetasGratis.net

Acontinuación, **cubre con la salsa las rebanadas de pan**. Utiliza una espátula o una brocha de cocina para que te sea mucho más fácil. Puedes sustituir el tomate frito por una salsa casera de tomate.

Paso 4


RecetasGratis.net

Añade una **fina capa de queso mozzarella** rallado a las mini pizzas. No te excedas con la cantidad de queso porque luego le echaremos un poco más.

Paso 5





Ahora le toca el turno a **los ingredientes del relleno** de las pizzas. Yo he utilizado anchoas para una y bacon y jamón dulce para la otra. Tú puedes hacerlas de lo que prefieras, como por ejemplo pizza carbonara o mini pizza boloñesa.

Paso 6


RecetasGratis.net

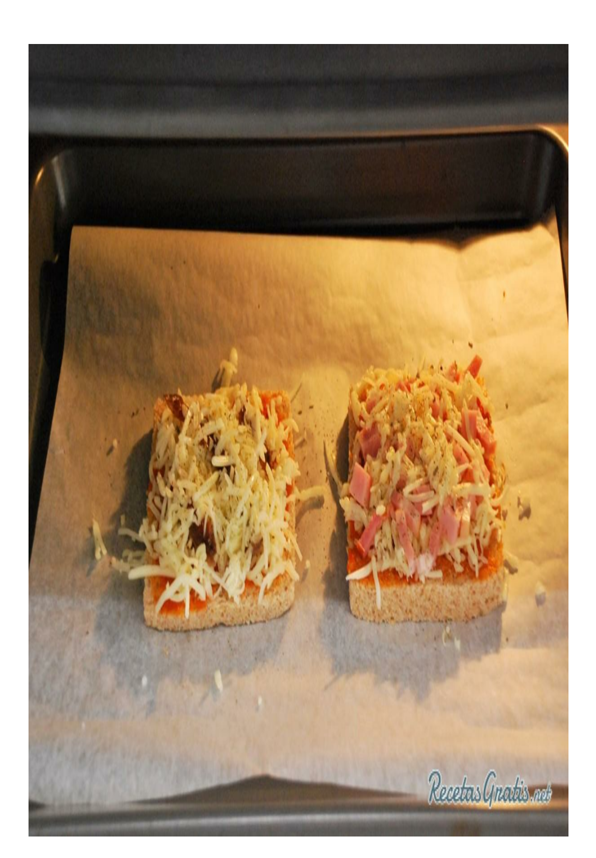
Seguidamente **añade un poco más de queso** sobre el pan, de forma que los ingredientes queden semi cubiertos.

Paso 7


RecetasGratis.net

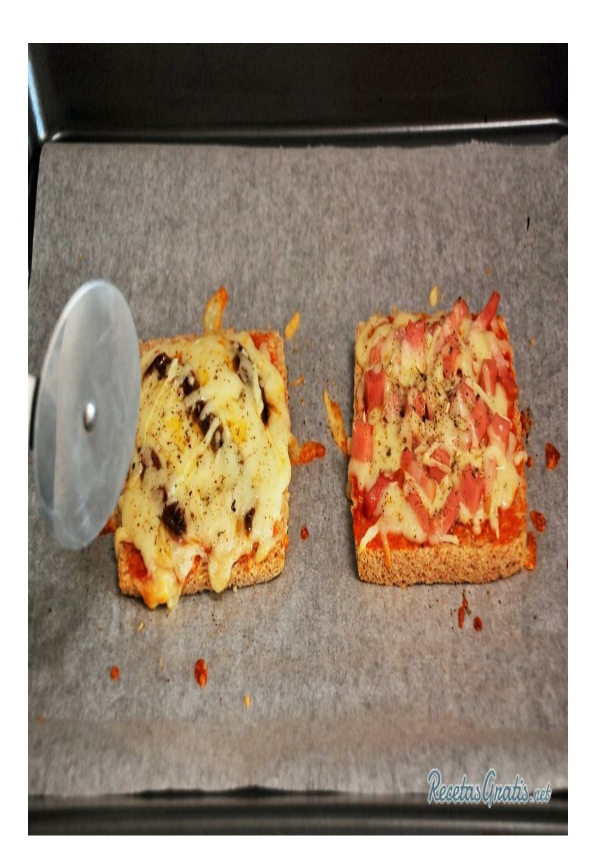
Finalmente **añade las especias**. Yo he utilizado un poco de pimienta y hierbas provenzales, pero puedes usar también orégano o albahaca, cualquier opción quedará genial.

Paso 8


RecetasGratis.net

Mete las mini pizzas en el horno precalentado y programa para que **se cocinen 10 minutos** exactos.

Paso 9


RecetasGratis.net

Cuando pare el horno, comprueba que el pan esté bien tostado y el queso completamente derretido. Entonces, ya podrás sacar las mini pizzas y cortarlas al gusto.

Paso 10


RecetasGratis.net

Disfruta de este plato rápido y fácil un día de esos en los que no hay mucho tiempo para invertir en la cocina. Las **mini pizzas de pan de molde** además son geniales para los niños, ya que pueden ayudarte a prepararlas.

Fingers de pollo


RecetasGratis.net

Los fingers de pollo son una receta de origen americano y se trata de **tiras de pechuga crujientes sin hueso**. Esta es una de las formas más comunes de consumir pollo frito y, por lo general, se elabora rebozando las tiras empanadas en abundante aceite para que queden doradas y crocantes. Los **fingers de pollo** son una forma divertida para hacer que los niños coman pollo, aprende cómo en RecetasGratis.net.

Ingredientes

- **1 Pechuga** de Pollo
- **1 Pizca** de Finas hierbas
- **60 Gramos** de Harina de trigo
- **1 Paquete** de Patatas sabor natural
- **1** Huevo
- **20 Mililitros** de Salsa de soja
- **250 Mililitros** de Aceite de girasol
- **1 Pizca** de Sal
- **1 Pizca** de Pimienta

Pasos

Paso 1


李錦記
LEE KUM KEE
特級老抽
SALSA DE SOYA OBSCURA
CALIDAD SUPERIOR
RecetasGratis.net

Antes de realizar esta receta de **palitos de pollo crujientes**, el primer paso es alistar todos

Paso 2


RecetasGratis.net

Corta la pechuga de pollo en **tiras gruesas** y sazona al gusto. Para ello, puedes añadir una pizca de sal, pimienta, finas hierbas y un chorrito de salsa de soja, mezclar muy bien.

Paso 3


RecetasGratis.net

Es momento de empanar. Para hacerlo, pasa las tiras de pollo por la harina, el huevo batido y las **patatas trituradas**.

Paso 4


RecetasGratis.net

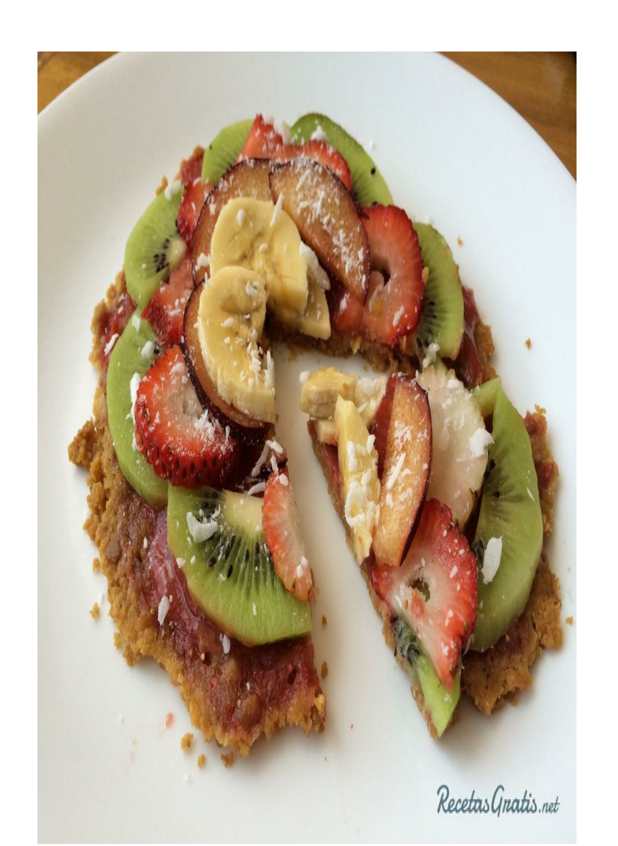
Fríe los fingers de pollo en aceite a temperatura media durante 2 minutos, o hasta que estén dorados. Una vez listos, pásalos por papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Paso 5


RecetasGratis.net

Sirve los **fingers de pollo** y acompaña con una mayonesa de perejil, una salsa de mango o una vinagreta de naranja. Este plato también es ideal para servir como pasabocas o aperitivo.

Pizza de frutas


RecetasGratis.net

La **pizza de frutas** es un postre práctico y delicioso, ideal para sorprender a los niños. Con este plato los niños podrán disfrutar de los **beneficios de las frutas de una manera muy divertida**. La pizza de fruta es perfecta para consumir a la hora de la merienda con un delicioso batido de oreo.

Ingredientes

- **1** Kiwi
- **1** Banano
- **4** Fresas
- **1** Ciruela
- **30 Gramos** de Azúcar pulverizada
- **200 Gramos** de Galletas dulces
- **100 Gramos** de Mantequilla
- **50 Gramos** de Coco deshidratado

Pasos

Paso 1


Alpina
Mantequilla
Sin sal
125 g
RecetasGratis.net

Antes de realizar esta receta para niños, el primer paso es **alistar todos los ingredientes**.

Paso 2


RecetasGratis.net

En un bol mezcla las **galletas trituradas con la mantequilla derretida**, hasta obtener una mezcla homogénea. Esta mezcla será la base de nuestra pizza. Este tipo de galleta también se usa como base para tartas de queso.

Paso 3


RecetasGratis.net

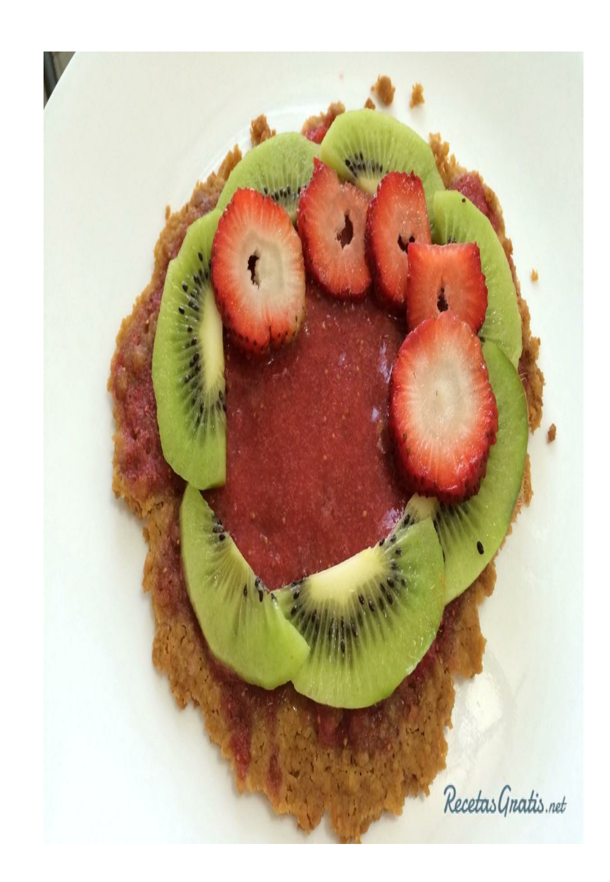
Aparte, en un procesador, **licua algunas fresas con el azúcar glass** hasta obtener una mezcla espesa.

Paso 4


RecetasGratis.net

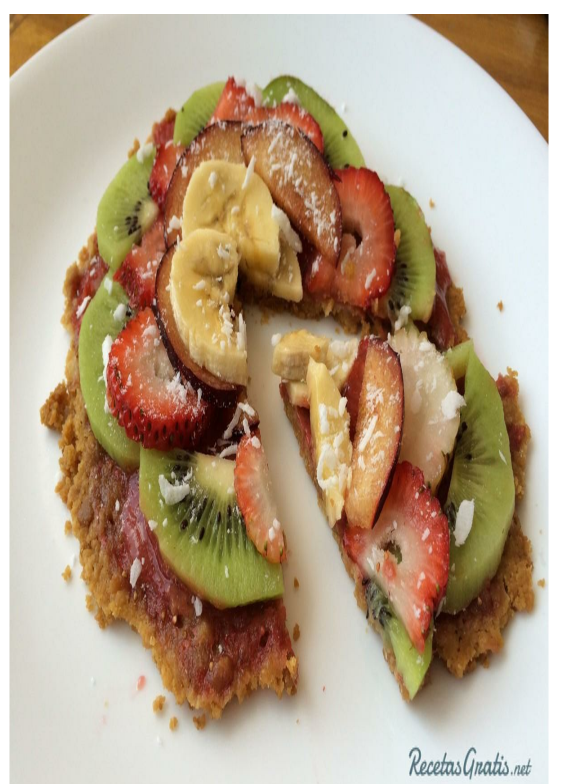
Esparce la masa en formar redonda sobre un tapete de silicona y agrega un poco de la salsa de fresa. Lleva la masa de pizza **al horno a 180ºC durante 20 minutos**, o hasta que se haya dorado ligeramente la base de galleta.

Paso 5


RecetasGratis.net

Cuando esté lista espera a que enfríe a temperatura ambiente y, entonces, **cubre con más salsa de fresa y las frutas** cortadas en rodajas. Utiliza tu imaginación para hacer decoraciones originales y divertidas sobre la pizza dulce.

Paso 6


RecetasGratis.net

Finalmente, agrega un poco de coco deshidratado y disfruta, la **pizza de frutas para niños** es ideal para compartir en familia.

Muñecos de fresas


RecetasGratis.net

Sorprende a los más pequeños de casa con una ensalada de frutas original, haz que adoren comer fruta con este plato creativo, divertido y diferente: los **muñecos de fresa**. Sigue el paso a paso y descubre lo fácil que es **preparar frutas para niños**. Con un poco de paciencia y ganas serás capaz de crear magia en la cocina, anímate.

Ingredientes

- **5** Fresas
- **1** Manzana roja
- **1 Puñado** de Virutas de colores circulares
- **1 Trozo** de Chocolate para fundir
- **1 Vaso** de Agua
- **1 Cuchara postre** de Sal

Pasos

Paso 1


RecetasGratis.net

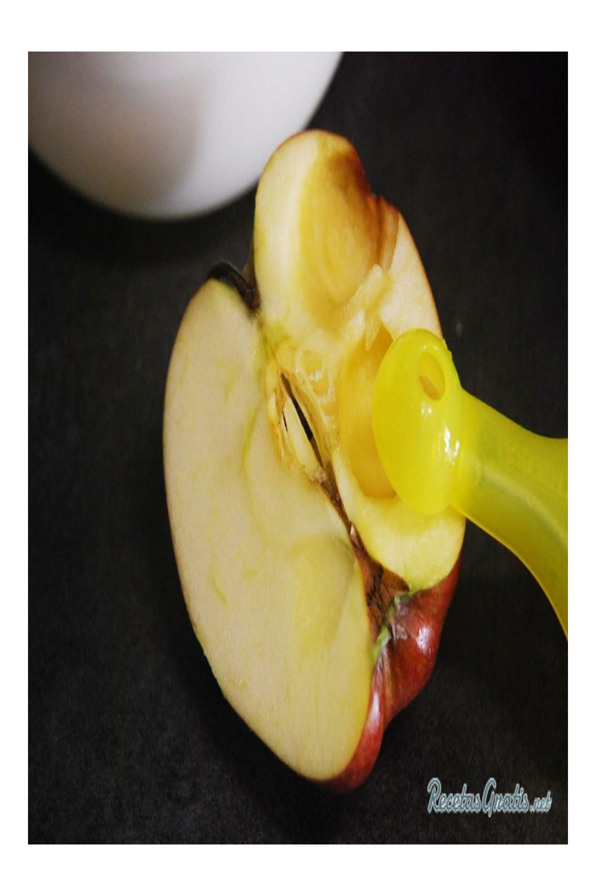
Primero **alista todos los ingredientes**, este creativo plato de frutas para niños es muy fácil de preparar y aunque en los ingredientes no hemos incluido melón, yo también lo agrego para darle más variedad al plato pero no es imprescindible.

Paso 2


RecetasGratis.net

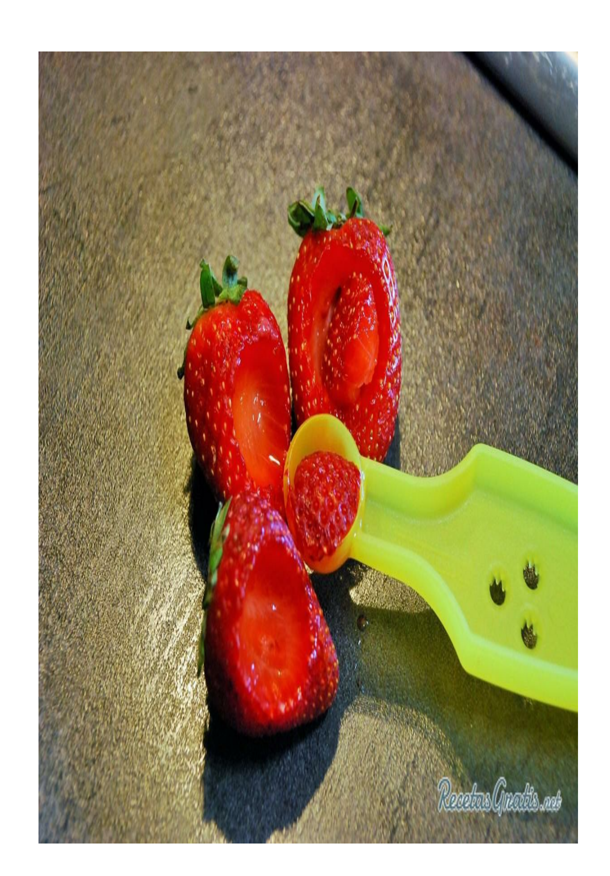
Acontinuación **prepara un envase de agua con sal**. Aquí depositaremos las bolas de manzana para que no se oxiden tan rápido.

Paso 3


RecetasGratis.net

Utiliza el saca bolas y **corta 5 bolas de manzana**. El proceso puede resultar un poco complicado dependiendo de la manzana, no te desesperes y hazlo con cuidado para que las bolas queden con una forma bonita. Ve dejando las bolas en el bol con agua.

Paso 4


RecetasGratis.net

Luego, **repite la operación con las fresas**. Las bolas de fresa las puedes usar para hacer otras recetas con fresa o para decorar el plato final para los niños.

Paso 5


RecetasGratis.net

Saca las bolas de manzana del agua, escúrrelas un poco y **coloca las virutas de caramelo** enterrando la mitad de éstas a forma de pico. Fíjate en la imagen.

Paso 6


RecetasGratis.net

Hacer los ojos de los muñecos de fresa es lo más complicado, para ello tienes varias opciones. Lo más sencillo es derretir un poco de chocolate y colocar gotas de éste con un palillo para formarlos. También puedes trabajar con fondant negro haciendo pequeñas bolitas y colocándolas con palillos. No te preocupes si las caras te quedan un poco raras, ya verás que quedan muy bien al colocarlas en las fresas.

Paso 7


RecetasGratis.net

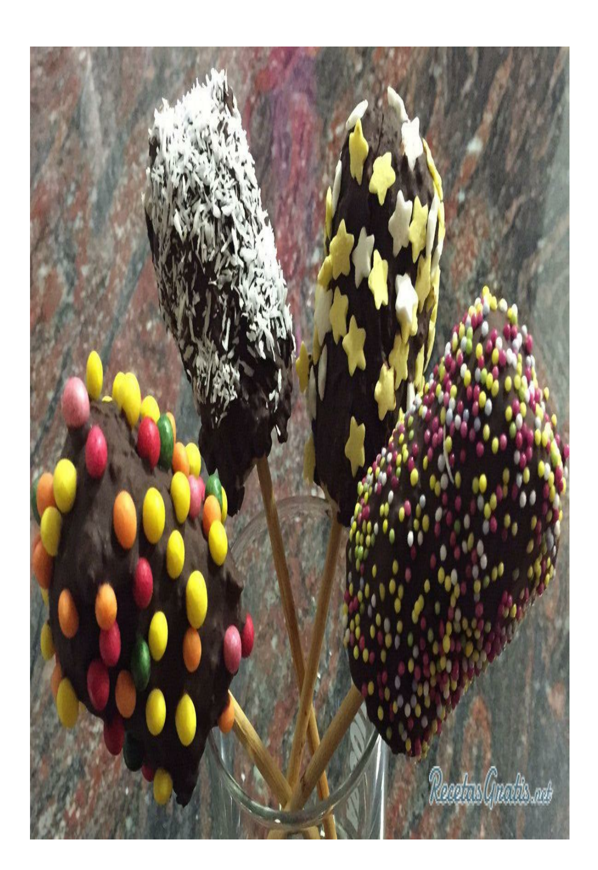
Finalmente, **encaja las caras de manzana** en los huecos que hemos hecho en las fresas, hazlo con mucho cuidado . Verás como cambian las caras y se ven tiernas y deliciosas!

Paso 8


RecetasGratis.net

Finalmente termina de decorar el plato de **frutas para niños** con todos los muñecos de fresa, melón cortado en cuadros o cualquier otra fruta que desees que los niños coman.

Paletas de plátano


RecetasGratis.net

Estos **plátanos helados** son el postre ideal para aquellos niños que no quieren comer fruta, será un triunfo en cualquier fiesta infantil. Aunque es un placer también para los adultos, y es que ¿a quién no le gusta la **fruta cubierta de chocolate**? Sigue leyendo y aprende con RecetasGratis.net a preparar este suculento postre, ¡no querrás dejar de hacerlo!

Ingredientes

- **2** Plátanos
- **1 Tableta** de Chocolate para fundir
- Decoración al gusto

Pasos

Paso 1



SIN GLUTEN
Nestlé
POSTRES
CHOCOLATE NEGRO
PARA REPOSTERÍA
Fácil de fundir
COMPRAMOS CACAO DE CULTIVO SOSTENIBLE
Descubre recetas en:
www.nestlepostres.es
SIN AROMAS ARTIFICIALES
App
POSTRES
VAHINÉ
Multi-Deco
RecetasGratis.net

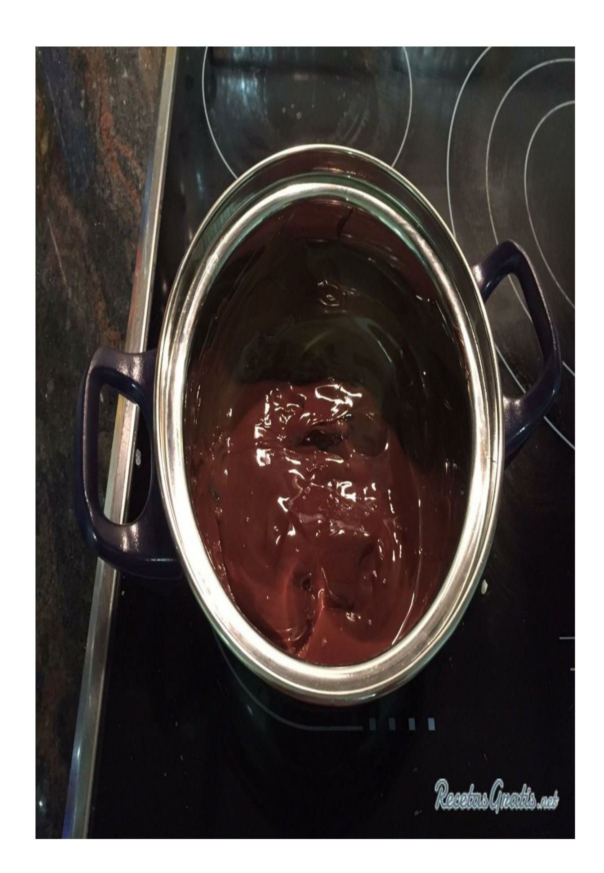
Empezamos preparando los ingredientes, ¡con poca cosa lo que se puede llegar a hacer!

Paso 2


RecetasGratis.net

Empezamos pelando los plátanos y los ponemos sobre papel de aluminio cortados y pinchados con un palo. Lo metemos **al congelador**.

Paso 3


RecetasGratis.net

Por otro lado vamos **troceando el chocolate** para que se vaya deshaciendo a fuego lento.

Paso 4


RecetasGratis.net

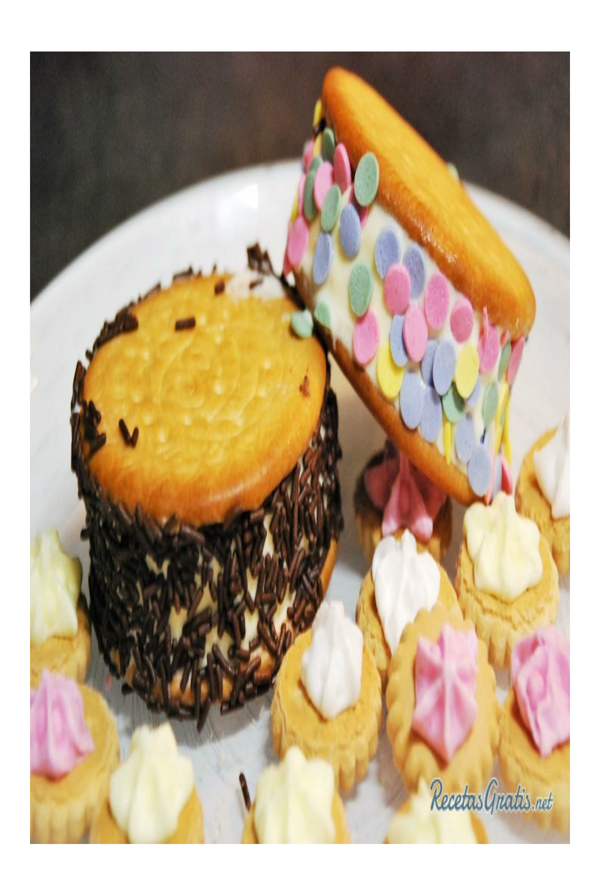
Sacaremos del congelador los plátanos y los **bañaremos de chocolate** y, seguidamente, los cubrimos con la decoración que más nos guste, los volvemos a meter en el congelador. Nosotros hemos utilizado virutas de colores y de distintas formas para dar un toque divertido a la receta, pero tú puedes usar lo que quieras.

Paso 5


RecetasGratis.net

Este es el resultado final, como veis quedan unos **plátanos de chocolate** muy bonitos y apetecibles. ¡Seguro que no te podrás resistir!

Sándwich de helado con galletas


RecetasGratis.net

Todos hemos comido los helados que llaman sándwich, hechos con una galleta y el helado..., pues bien, con esta receta súper fácil te enseñaré cómo hacerlos de forma casera y utilizando galletas María. Un **postre económico**, llamativo y muy fácil de hacer. Los **sándwiches de helado con galletas María** les encantarán a los niños y podrás hacerlos para celebrar fiestas infantiles o un cumpleaños.

Ingredientes

- **4** Galletas María
- **4 Cucharas soperas** de Helado de vainilla
- **1 Puñado** de Virutas de chocolate
- **1 Puñado** de Virutas de colores

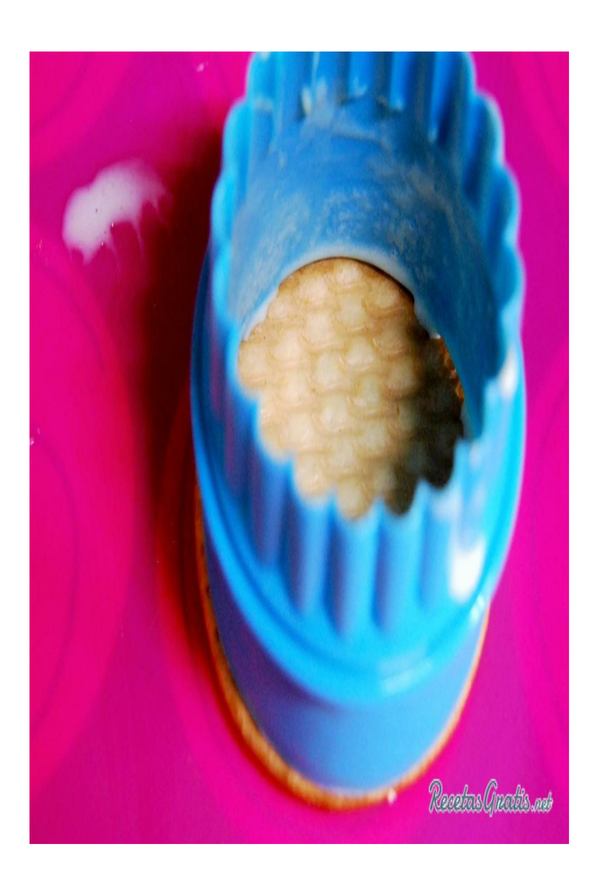
Pasos

Paso 1


RecetasGratis.net

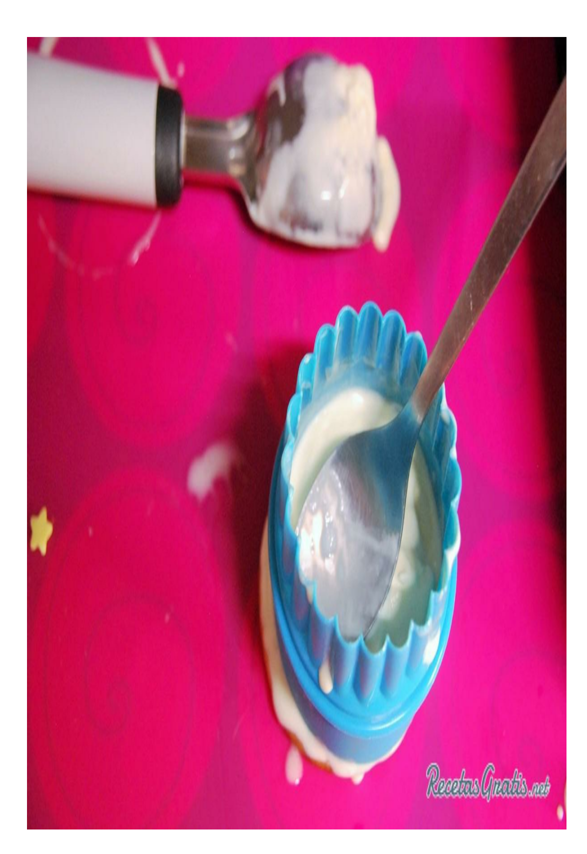
Hacer el sándwich de helado con galletas María es muy fácil. Así que **alista todos los ingredientes** para tener todo a mano y trabajar cómodamente. Puedes sustituir el helado de vainilla por tu favorito, como helado de yogur o de chocolate blanco.

Paso 2


RecetasGratis.net

Coloca sobre la superficie de trabajo dos galletas y para colocar el helado **ayúdate con un cortapastas** del mismo tamaño de la galleta.

Paso 3


RecetasGratis.net

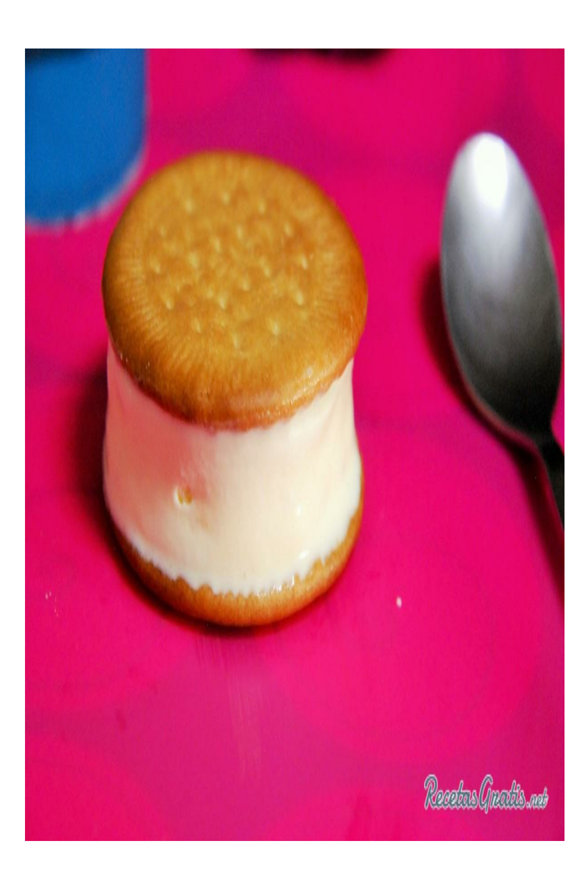
Añade dentro del cortapastas **dos cucharadas grandes de helado** de vainilla y nivélalo con una cuchara. No te preocupes si se hace un poco de desastre, la idea es hacer todo el proceso rápido para que el helado se derrita lo menos posible.

Paso 4


RecetasGratis.net

Retira el molde y **coloca la otra galleta encima**. No importa si se llena un poco de helado.

Paso 5


RecetasGratis.net

Luego, con ayuda de la misma cuchara, **nivela la parte del relleno** de helado como se ve en la fotografía.

Paso 6


RecetasGratis.net

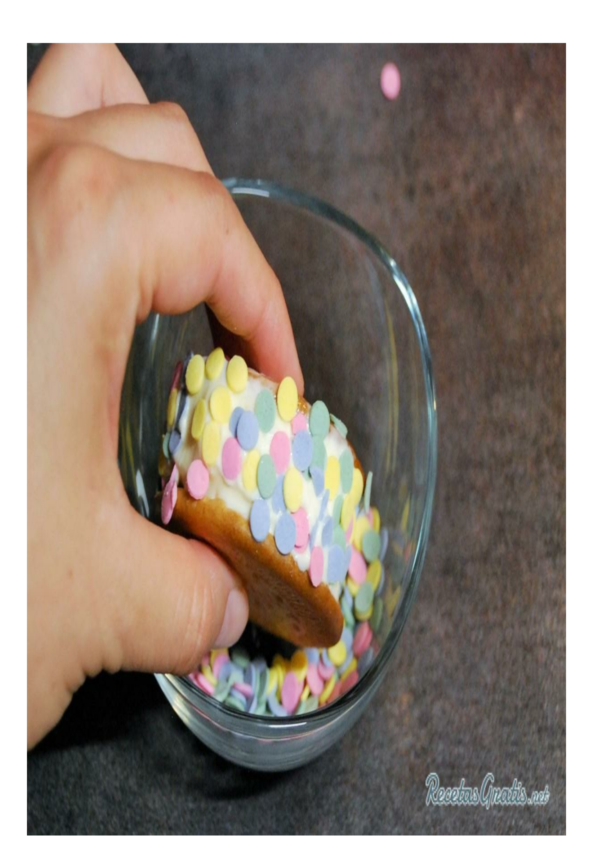
Coloca los sándwiches ya listos en un molde y **conserva en el refrigerador** hasta el momento de servir.

Paso 7


RecetasGratis.net

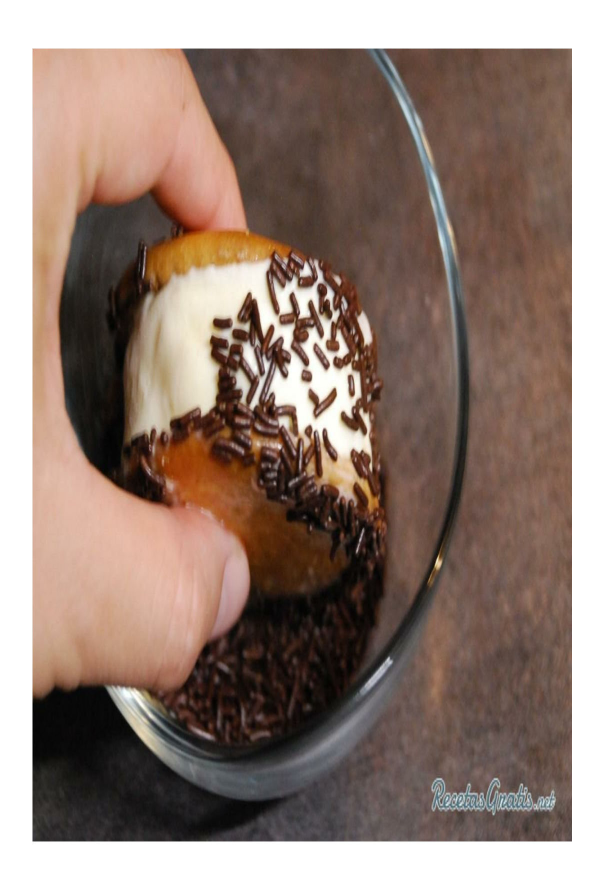
Antes de servir, **prepara las cubiertas** en la mesa de trabajo. Coloca un bol por cada tipo de cubierta que vayas a utilizar.

Paso 8


RecetasGratis.net

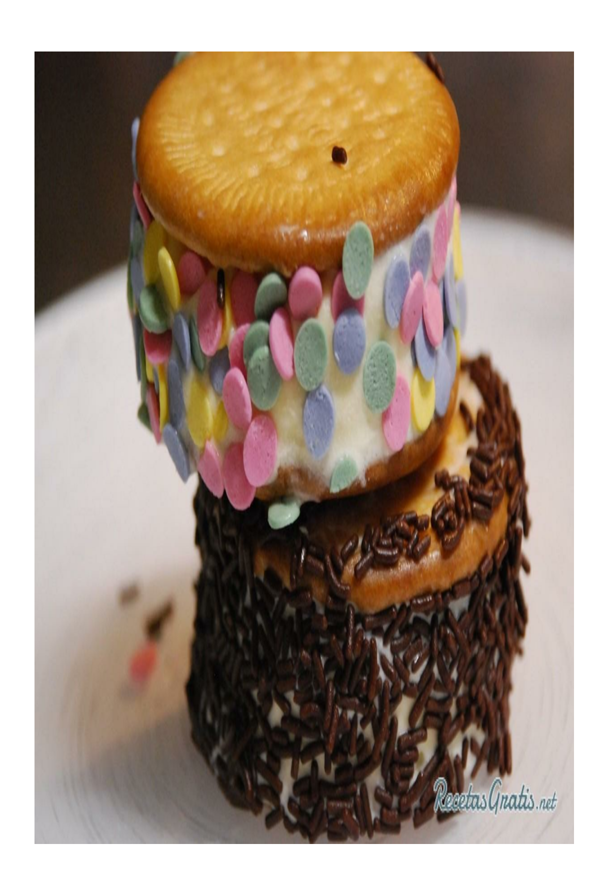
Cuando vayas a servir este postre divertido para niños, recupera uno de los sándwiches y **báñalo en las virutas de colores**. Procura que se cubra por completo la parte del relleno.

Paso 9


RecetasGratis.net

Repite la operación con el otro sándwich y las virutas de chocolate. Recuerda que puedes usar cualquier tipo de caramelos para la decoración, como gominolas o fruta fresca cortada muy pequeño.

Paso 10


RecetasGratis.net

Una vez hayas terminado con la decoración, ¡ya podrás servir esta delicia de postre! Los **sándwiches de helado con galletas María** son una opción ideal para presentar un postre distinto. Las galletas o el helado solos pueden ser aburridos, pero juntos hacen un postre perfecto.

Huevos de chocolate rellenos


RecetasGratis.net

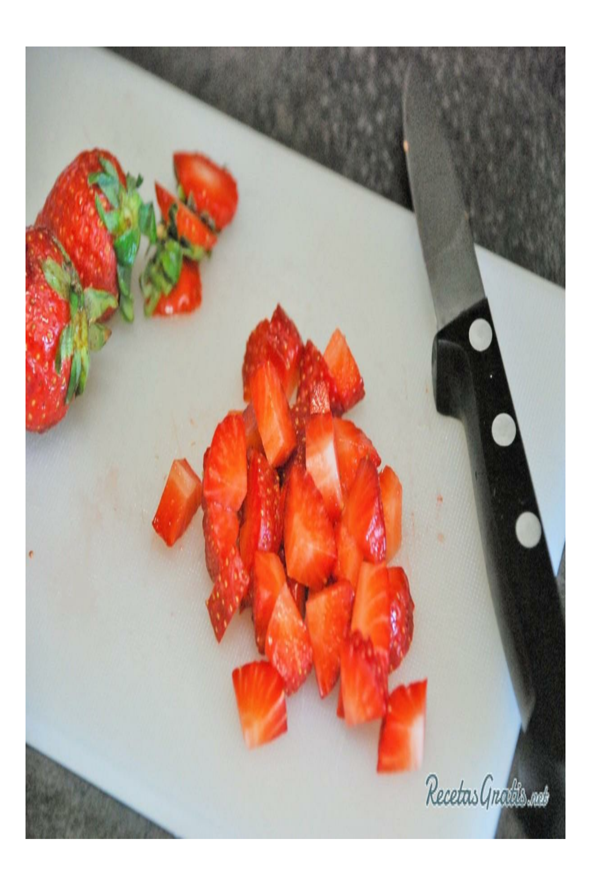
Esta receta se me ocurrió luego de ver un programa en TV. Es una idea sencilla y seguro que sorprenderás a los niños con esta creativa y deliciosa idea. Sigue esta **receta paso a paso** y aprende **cómo rellenar huevos de chocolate** de forma fácil y rápida, sin muchas complicaciones y con una combinación deliciosa.

Ingredientes

- **1** Huevo Kinder sorpresa
- **4** Fresones
- **1** Limón
- **2 Cucharas soperas** de Azúcar
- **2 Trozos** de Fondant de colores

Pasos

Paso 1


RecetasGratis.net

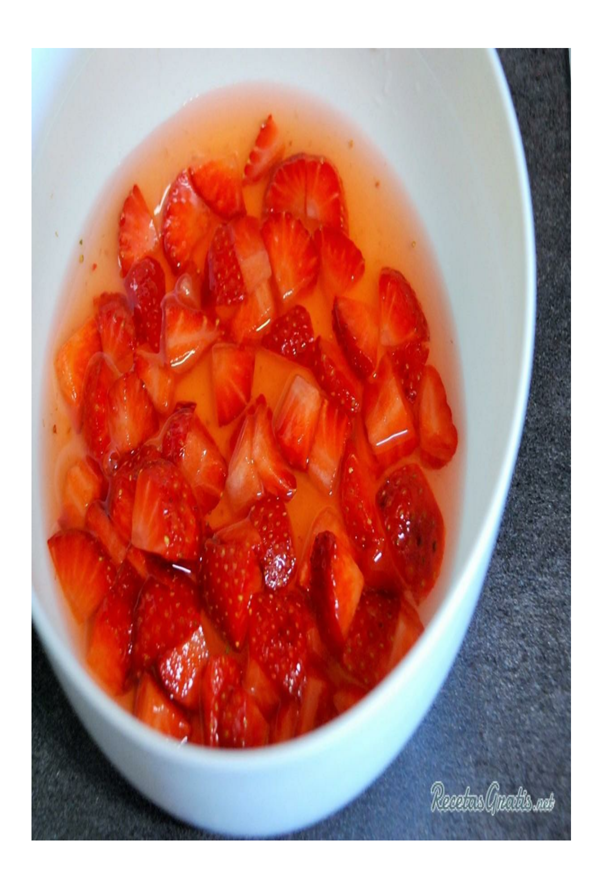
El primer paso para hacer estos deliciosos huevos de chocolate con sorpresa, será preparar el relleno. Para hacerlo debes **cortar las fresas en pequeños trozos**. Yo me he decidido por el toque ácido de las fresas que contrastan bien con el dulce del chocolate, pero puedes usar cualquier relleno, preferiblemente de frutas.

Paso 2


RecetasGratis.net

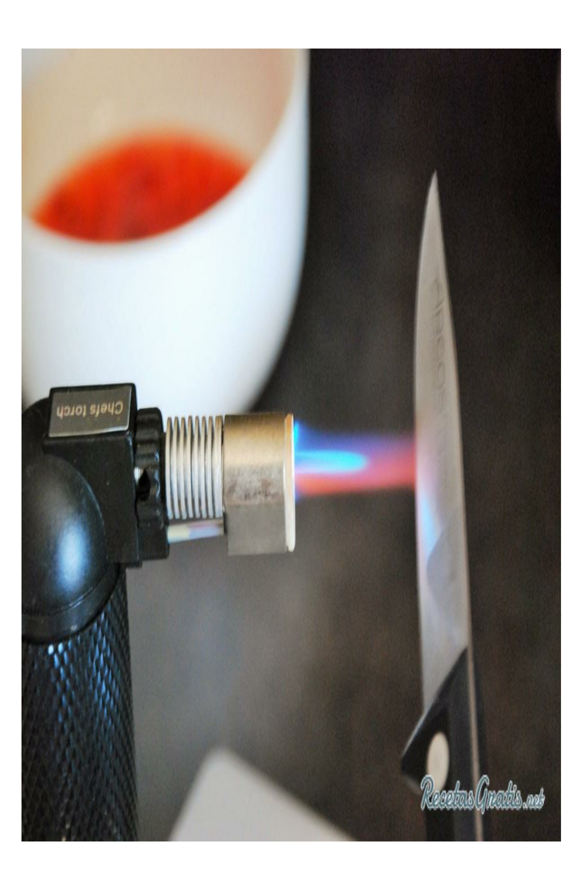
Acontinuación, exprime el limón entero y **mezcla el zumo con el azúcar**, como si se tratase de una limonada.

Paso 3


RecetasGratis.net

Pon a **marinar las fresas** en esta mezcla de limón y deja en la nevera una media hora para que queden con un sabor ácido muy agradable.

Paso 4


Chefs torch
RecetasGratis.net

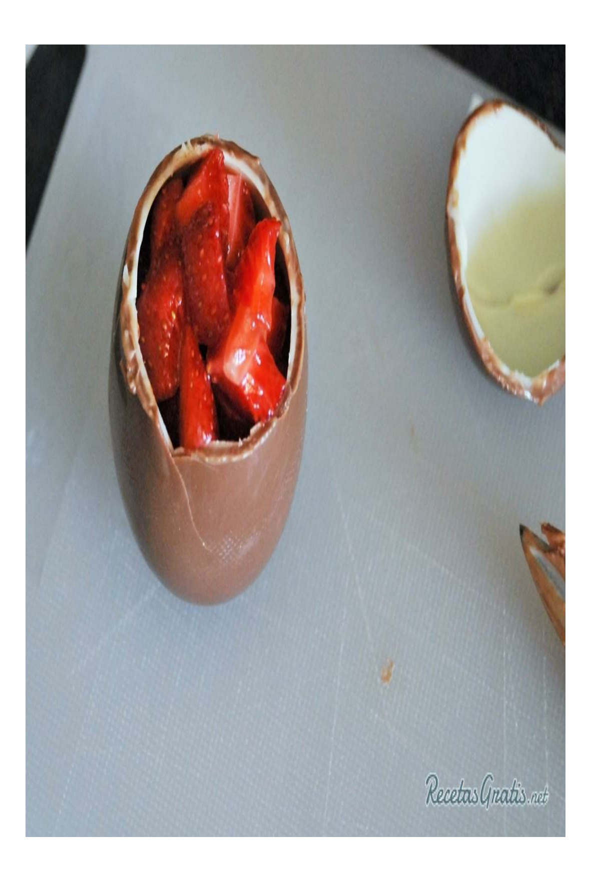
Pasado este tiempo, el siguiente paso será abrir el huevo para poder rellenarlo. Te recomiendo **calentar ligeramente un cuchillo** con un quemador. Si no tienes un quemador no te preocupes, puedes calentarlo directamente al fuego.

Paso 5


RecetasGratis.net

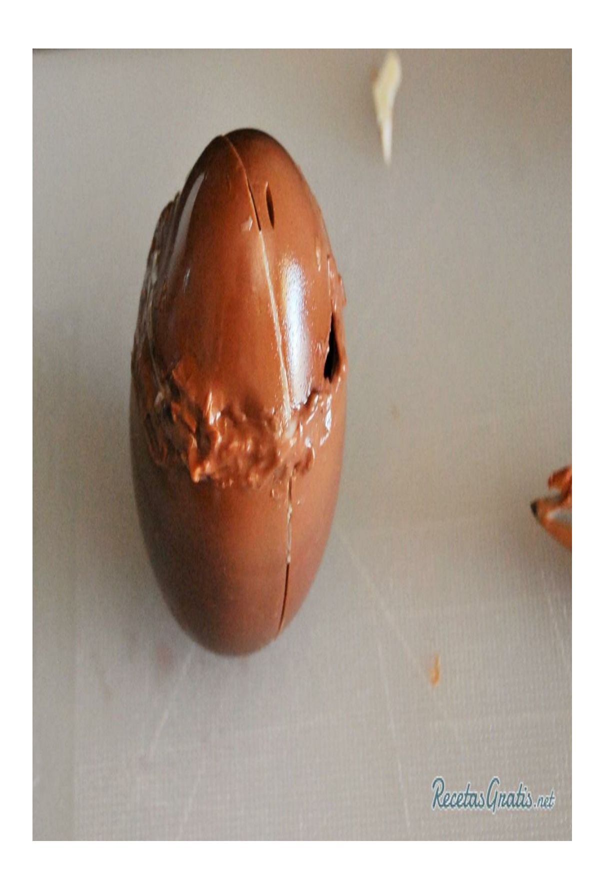
Corta la tapa del huevo de chocolate un poco más arriba de la mitad. Si no tienes huevos Kinder no te preocupes, puedes usar cualquier tipo de huevo de chocolate siempre y cuando **sea hueco por dentro**. Saca el regalo y resérvalo para la decoración final.

Paso 6


RecetasGratis.net

Coloca el relleno de fresas en el huevo. Escurre un poco las fresas antes, la idea es que haya sólo fruta dentro, aunque no pasa nada si se cuela un poco de líquido.

Paso 7


RecetasGratis.net

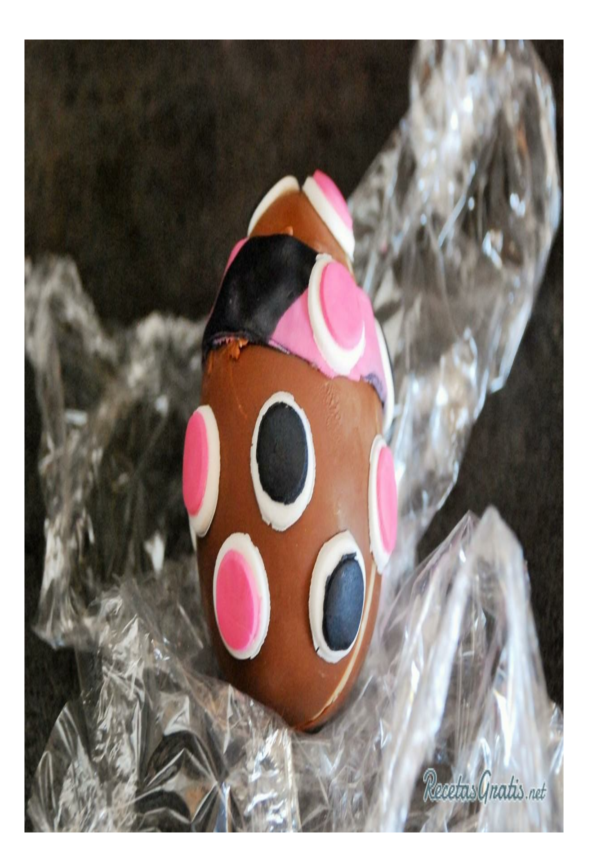
Para cerrarlo tienes dos opciones, puedes dejarlo así y hacer una tapa con nata montada o merengue, o como en mi caso, recolocar la propia tapa del huevo. Para ello, coloca la tapa con cuidado y **sella los bordes con un poco de calor**. Conserva en la nevera para que endurezca de nuevo.

Paso 8


RecetasGratis.net

Mientras, **estira unas piezas de fondant casero** o comprado ya hecho, de distintos colores para decorar. La decoración queda a tu imaginación. Yo he utilizado negro, blanco y rosa.

Paso 9


RecetasGratis.net

Como ya explicamos, puedes **decorar el huevo de chocolate relleno a tu gusto**. Yo he decidido hacer círculos y tapar la unión con una tira de colores.

Paso 10


RecetasGratis.net

Ya sólo queda colocar el huevo en un plato decorado con chuches y el muñeco sorpresa para darle una alegría a los más pequeños de casa. Este **postre divertido** seguro les encantará y verás como el sabor ácido de las fresas combina perfectamente con el chocolate.

Paletas cremosas de fresas


RecetasGratis.net

Las **paletas caseras de fresa** son perfectas para consumir como postre. Estas paletas cremosas son fáciles de realizar y además, son muy **saludables y refrescantes**. Un postre ideal para darle a los niños en días calurosos ya que no contienen azúcar, se endulzan con edulcorantes sin calorías aunque también puede ser con miel.

Ingredientes

- **200 Gramos** de Fresas
- **200 Mililitros** de Yogur natural
- **2 Sobres** de Edulcorante sin calorías

Pasos

Paso 1


finesse
cuidarte es fácil
Alpina
finesse
Splenda
Splenda
RecetasGratis.net

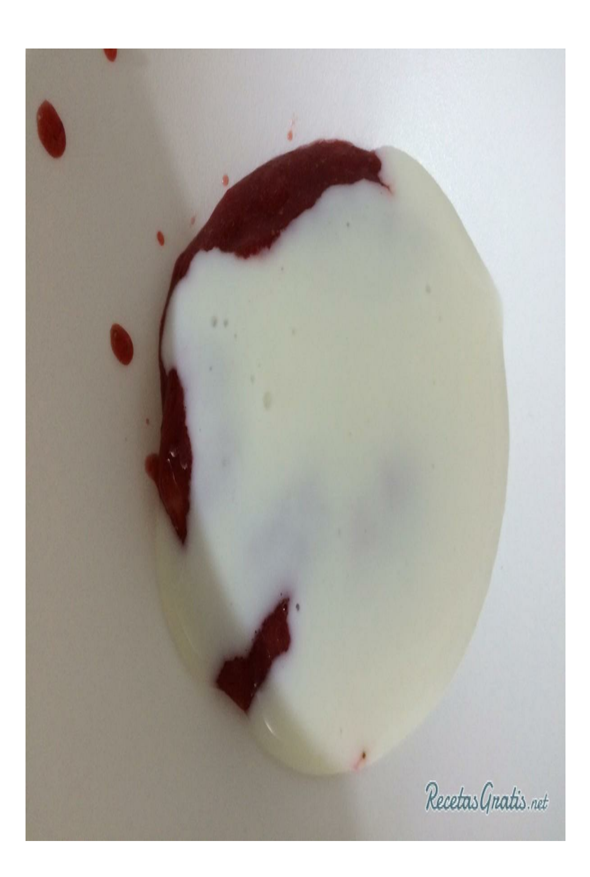
Antes de realizar esta receta, el primer paso es **alistar todos los ingredientes**.

Paso 2


RecetasGratis.net

Lava y corta las fresas por la mitad, licua con el edulcorante sin calorías hasta obtener una mezcla homogénea.

Paso 3


RecetasGratis.net

Mezcla el licuado de fresa con el yogur natural hasta **obtener una mezcla homogénea**. Si deseas que las paletas heladas tengan más textura puedes incluir pequeños trozos de fruta a la preparación.

Paso 4


RecetasGratis.net

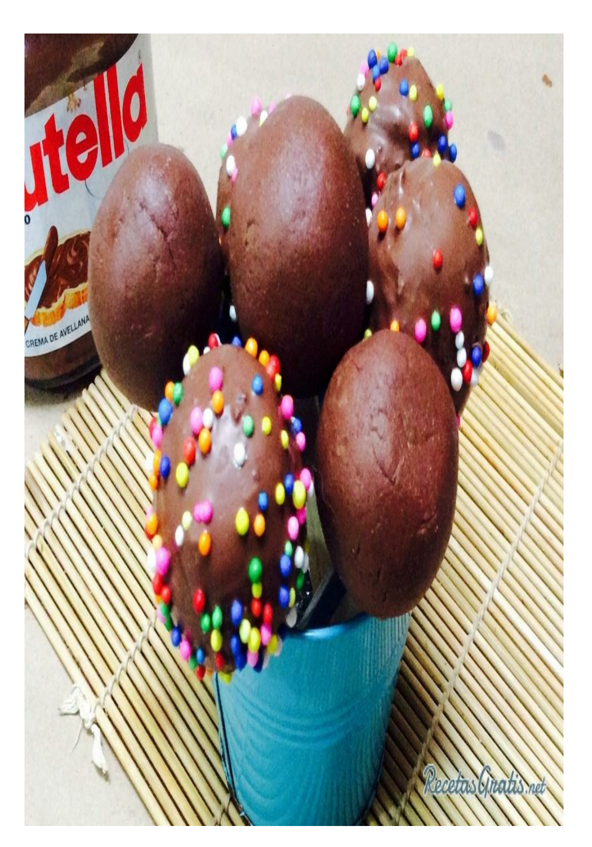
Agrega la mezcla en **moldes de paleta**, llévalos al congelador y refrigera como mínimo durante dos horas.

Paso 5


RecetasGratis.net

Una vez estén listas, pasa los moldes por agua para desmoldar con facilidad. Disfruta las **paletas cremosas de fresas** y recuerda que si estás a dieta puedes comerlas sin problemas.

Cake pops de Nutella


utella
CREMA DE AVELLANA
RecetasGratis.net

Los cake pops son un postre muy llamativo gracias a su forma y color. Además de ser muy ricos, son **muy fáciles de hacer** por lo que son ideales para preparar con los más pequeños de la casa. Esta receta de **cake pops de Nutella** es una variación de los cake pops comunes, ya que combinan el sabor del chocolate y la Nutella sutilmente. ¡Descubre el paso a paso que en RecetasGratis.net te detallamos y aprende a prepararlos fácilmente!

Ingredientes

- **1 Tarro** de Nutella
- **1 Taza** de Ponque
- **20 Gramos** de Chocolate para derretir
- **10** Palos de paleta o pincho

Pasos

Paso 1


utella
RecetasGratis.net

Lo primero que debes hacer es **alistar todos los ingredientes**. Yo utilicé ponque que sobró de preparaciones anteriores, pero si no tienes puedes hacerlo con un bizcocho casero de sabor neutro o con magadlenas.

Paso 2


RecetasGratis.net

Para realizar la masa de los cake pops, **mezcla el ponque con la Nutella** hasta formar una pasta homogénea.

Paso 3


RecetasGratis.net

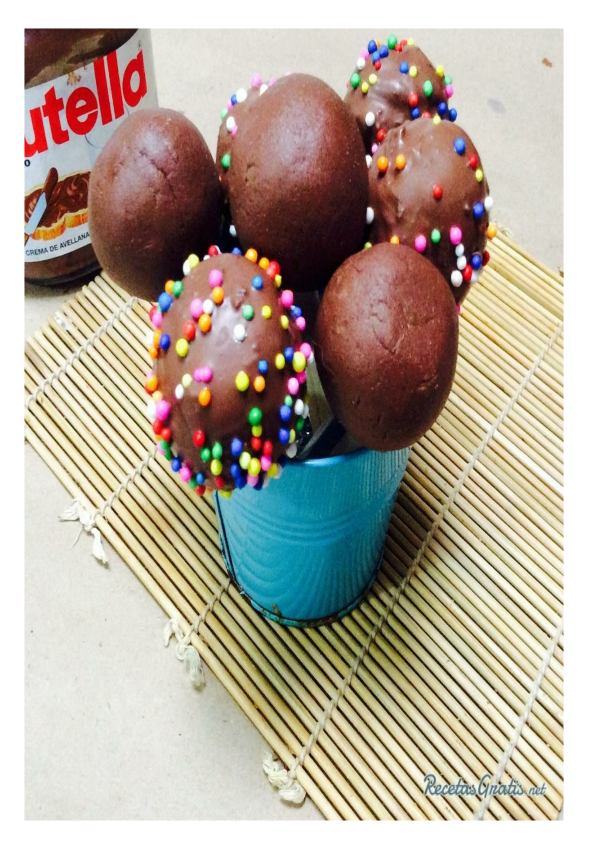
Luego, **forma bolitas** del mismo tamaño y llévalas al congelador durante 10 minutos.

Paso 4


RecetasGratis.net

Pasados los 10 minutos, **derrite un poco de chocolate** en el microondas, unta las puntas de los palitos y entiérralos en los cake pops, deja enfriar.

Paso 5


utella
CREMA DE AVELLANA
RecetasGratis.net

Si lo deseas, puedes cubrir las bolas con chocolate derretido o degustarlas solas, colócalas en un recipiente y disfruta. Recuerda que puedes usar tu imaginación para decorar estos deliciosos **cake pops de Nutella**.

Sándwich en forma de helado


RecetasGratis.net

Un desayuno o una merienda diferente y deliciosa. Sorprende a tus hijos con esta original receta de un **sándwich con forma de helado**, hecho con chocolate y plátano. Si quieres consentir a lo más pequeños por algo especial anímate y prepara este **sándwich para niños divertido** en menos de 5 minutos.

Ingredientes

- **1** Plátano
- **1** Cereza de cóctel
- **2 Rebanadas** de Pan de molde
- **3 Cucharas soperas** de Nutella o Crema de cacao

Pasos

Paso 1


Cacao
con avellanas
RecetasGratis.net

El primer paso, como siempre, es **alistar todos los ingredientes**. En este caso es preferible utilizar un plátano que no esté tan maduro, así la bola del "helado" quedará más bonita. La cereza de cóctel o guinda es opcional, puedes usar lo que desees.

Paso 2


RecetasGratis.net

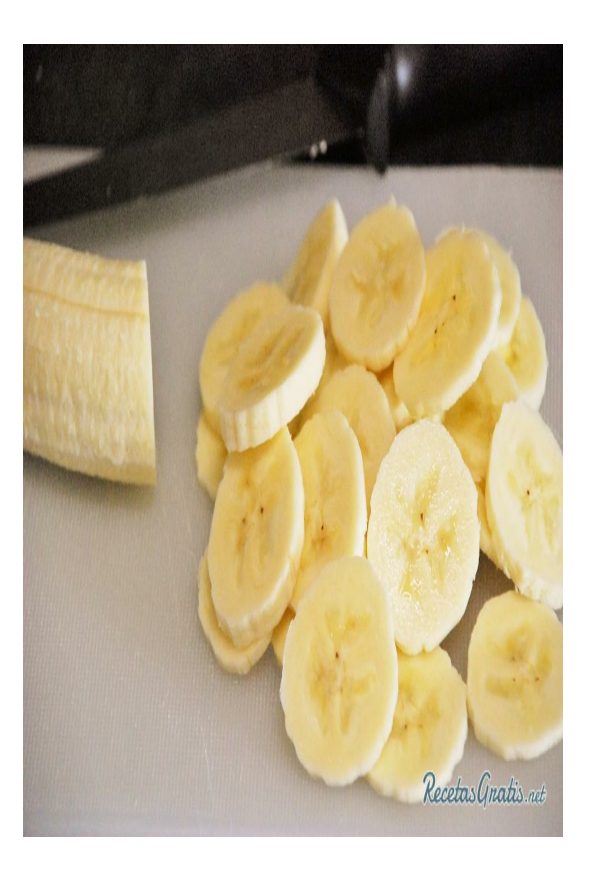
Corta el pan de forma tal que se obtengan **dos piezas rectangulares**. Estas serán el cono o cucurucho del sándwich con forma de helado. Con los otros trozos de pan puedes hacer más sándwiches de chocolate.

Paso 3


RecetasGratis.net

El sándwich será de chocolate, así que **unta una fina capa de nocilla**, nutella o cualquier crema de cacao que tengas en casa. No coloques demasiado relleno porque el sándwich también llevará chocolate por fuera. Coloca el pan directamente en el plato en el que lo servirás.

Paso 4


RecetasGratis.net

Aparte, **corta el plátano en finas rodajas**. Corta toda la fruta para no desperdiciar nada.

Paso 5


RecetasGratis.net

Acontinuación, coloca las rodajas de plátano de manera que **formen una bola sobre el sándwich**. Fíjate en la fotografía.

Paso 6


RecetasGratis.net

Coloca el resto de la crema de cacao en una manga pastelera. Si no tienes, **coloca el chocolate en una bolsa plástica** y corta en agujero muy pequeño en una de las esquinas.

Paso 7


RecetasGratis.net

Decora la parte superior del sándwich con el chocolate como si se tratara de un cono de helado. Haz líneas verticales y horizontales para que parezca una barquilla.

Paso 8


RecetasGratis.net

Finalmente **coloca la guinda** sobre la bola de rodajas de plátano. Recuerda que puedes usar lo que desees para decorar, como virutas de chocolate, fruta fresca o virutas de colores.

Paso 9


RecetasGratis.net

Sorprende a tus hijos con este delicioso **sándwich para niños con forma de helado** para el desayuno o la merienda o simplemente como premio por una buena acción o un día especial.

Sándwich en forma de perrito


RecetasGratis.net

Las mejores recetas son esas que son fáciles y deliciosas al mismo tiempo. Y si a esto le añadimos que van dirigidas a los niños de la casa, mejor. Aveces las comidas típicas se vuelven aburridas y debemos darles un giro completo para que ellos sigan alimentándose, pues en esta ocasión les traemos esta receta de **sándwich en forma de perrito** para que sigas sorprendiendo a los niños de la casa o, incluso, los sirvas en sus fiestas como aperitivos. Aprende con RecetasGratis.net a preparar este divertido bocadillo.

Ingredientes

- **3 Rebanadas** de Pan integral
- **1 Rebanada** de Pan blanco
- **2 Rebanadas** de Jamón tajado
- **1 Trozo** de Queso blanco
- **10 Gramos** de Mantequilla

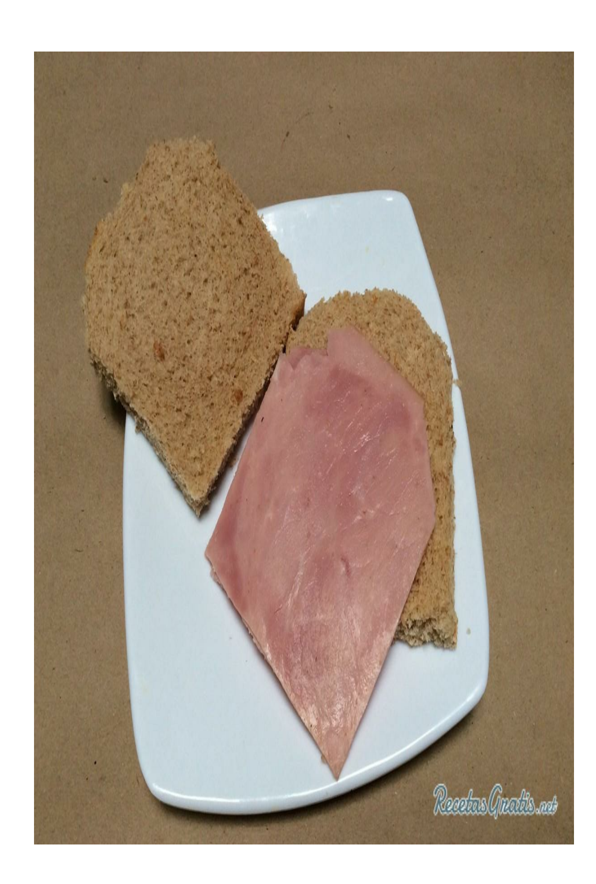
Pasos

Paso 1


Mantequilla
Sin sal
125 g
RecetasGratis.net

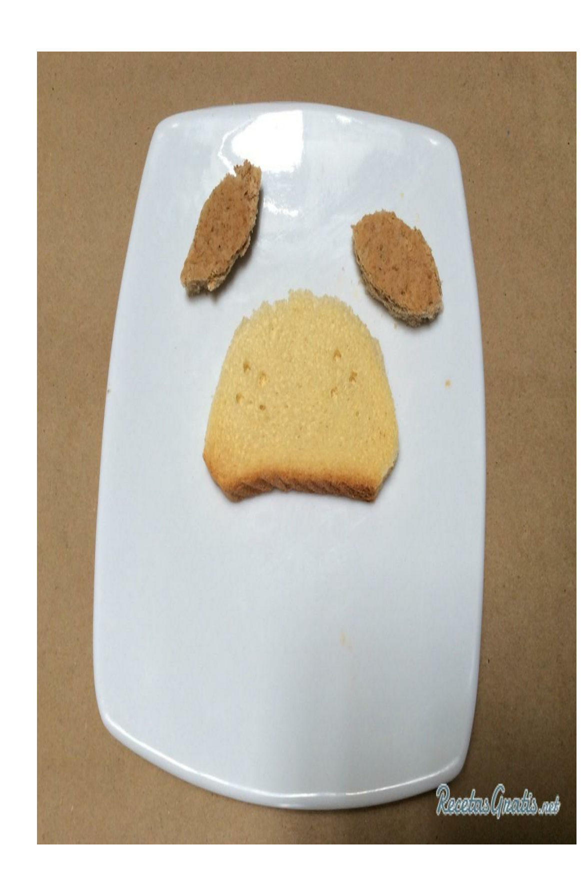
Lo primero que debes hacer es **alistar todos los ingredientes**.

Paso 2


RecetasGratis.net

Coloca el jamón sobre los panes y **corta los bordes**, los tres ingredientes deben quedar del mismo tamaño.

Paso 3


RecetasGratis.net

Luego, vamos a cortar la **pieza de pan blanco** con forma ovalada simulando el hocico del perro. Por otro lado, cogemos la tercera rebanada de pan integral y cortamos las orejas como rombos del mismo tamaño. Guíate por la imagen.

Paso 4


RecetasGratis.net

En una sartén con un poco de mantequilla coloca el sándwich de jamón y **dora por ambos lados**.

Paso 5


RecetasGratis.net

Por último, con el queso forma los ojitos y con un poquito de jamón la lengua, la nariz es una uva pequeñita, recuerda que todo lo que coloques debe ser comestible. El hocico y las orejas se han pegado al sándwich con un poco de mantequilla. Sirve y sorprende a los niños con este delicioso **sándwich en forma de perrito** y acompáñalo con un batido de chocolate.

Sándwich divertido


RecetasGratis.net

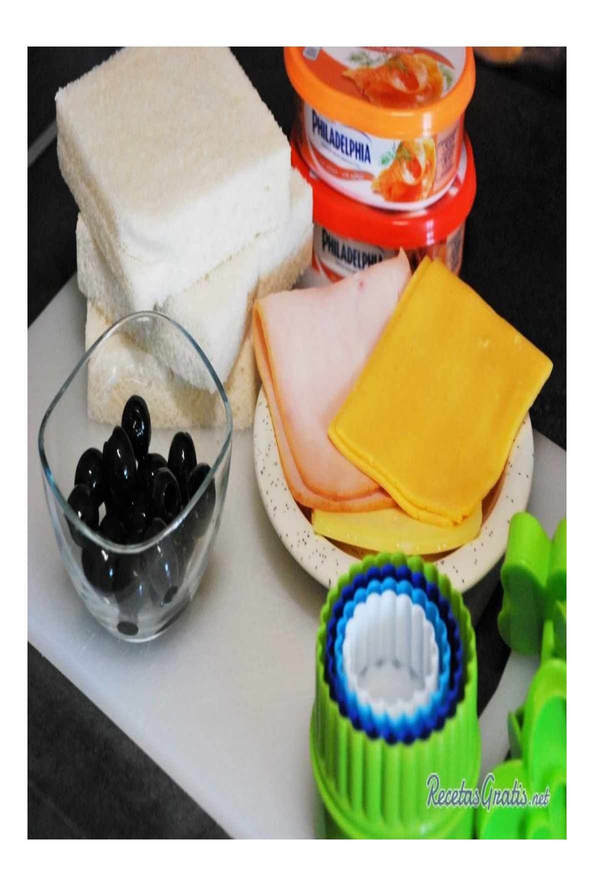
Si estás preparando **aperitivos para una fiesta infantil** lo primero que necesitas es creatividad. Con esta receta fácil aprenderás cómo hacer **sándwiches divertidos**, con formas alegres para conseguir una sonrisa de los más pequeños de casa. También puedes usar esta técnica para hacer sándwich con cualquier forma y recuerda que la puedes variar a tu gusto.

Ingredientes

- **4 Rebanadas** de Pan de molde
- **4 Lonchas** de Queso
- **2 Lonchas** de Jamón
- **1 Puñado** de Olivas (negras o verdes)
- Cortapastas
- Salsa para untar (opcional)

Pasos

Paso 1


PHILADELPHIA
PHILADELPHIA
RecetasGratis.net

El primer paso para hacer esta receta divertida para niños es **alistar los ingredientes**. Ten en cuenta que el relleno de los sándwiches puede variar al gusto, el tema de esta receta es combinar colores y formas.

Paso 2


RecetasGratis.net

Corta las piezas de pan utilizando cortapastas de diferentes formas. Aprovecha lo mejor posible cada pieza de pan, recuerda que es importante no desperdiciar nada. Los restos de pan puedes guardarlos para hacer un budín de pan casero.

Paso 3


RecetasGratis.net

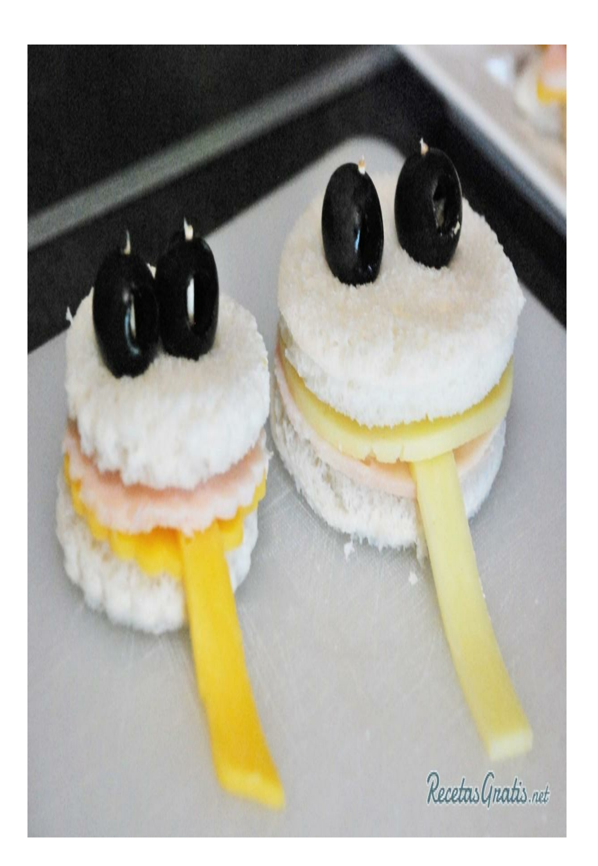
Repite la operación con el queso y el jamón. Yo he utilizado dos tipos de queso para combinar los colores. Con lo que te sobre, haremos las decoraciones finales de los sándwiches de fiesta.

Paso 4


RecetasGratis.net

Arma los sándwiches combinando al gusto jamón y queso. Puedes untar mantequilla, queso crema o cualquier salsa de tu preferencia. También puedes dejarlos sin nada. Puedes probar con la mantequilla de mostaza o la mantequilla de cilantro y limón.

Paso 5


RecetasGratis.net

Dale los toques finales a cada sándwich utilizando las olivas como ojos y los restos de jamón y queso como lengua. **Usa tu creatividad** y aprovecha todos los ingredientes.

Paso 6


RecetasGratis.net

Decora un plato con un poco de color, puedes utilizar lechuga cortada finamente o tomates cherry, presenta los **sándwiches para fiestas infantiles** y observa cómo vuelan de la mesa. Te recomiendo acompañar estos mini bocadillos con unos huevos cocidos de dinosaurio, ¡serán la sorpresa de la fiesta!

Esperamos que hayas disfrutado

Table of Contents